
Maman
PAR
STEPHANIE LE QUELLEC

OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE

MAMPARIS.COM

Table des matières

1. LA MAISON

2. LES BUFFETS SALÉS

3. LES BUFFETS SUCRÉS

4. LES LUNCHBOX

Une cuisine de cœur, très personnelle

Avec ses recettes préférées, Stéphanie propose une version accessible de sa cuisine pour tous les jours. La Chef est aux commandes, avec son savoir-faire unique et son précieux carnet d'adresses : toute l'offre salée est élaboré dans au 22 rue Fourcroy à partir de produits frais d'excellence et de saison, sourcés auprès des meilleurs producteurs.



L'atelier de pâtisserie de Pierre Chirac, le binôme sucré de la Chef, a quant à lui, récemment déménagé aux portes de Paris, à St-Ouen, permettant à cet amoureux de douceurs de développer d'autant plus de gourmandises pour vos événements.

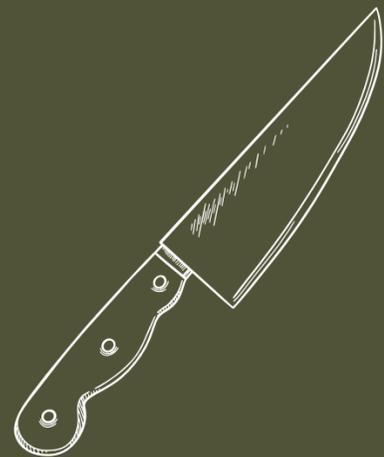
Miam MAM !
**Petits plats signés pour
grandes expériences...**

Pièces cocktails ou grands plats conviviaux, lunchbox complète ou Chef's Table, la cuisine de Mam se prête à vos envies et besoins.

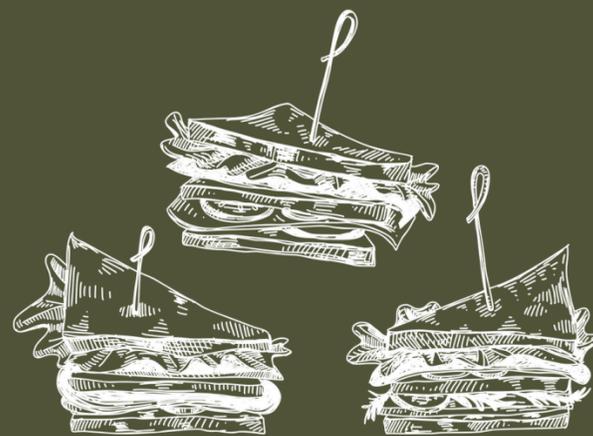
Généreuse, Stéphanie Le Quellec partage ses plats favoris, ceux qu'elle ferait chez elle pour ses proches en toute simplicité. Une cuisine du quotidien mais avec un supplément d'émotion. Chaque saison, la carte des plats cuisinés réunit tous les grands classiques de toujours qu'on adore, réinterprétés par le talent de la Chef.



COMPOSEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE
À TRAVERS NOS PROPOSITIONS DE BUFFETS



Buffets salés



SALADES

	Format à partager pour 4/6 pers.	Format à partager pour 6/8 pers.	Verrines individuelles par plateau de 12
Salade Thai <i>Julienne de légumes, vermicelles de riz, vinaigrette sésame grillé, menthe coriandre, crevettes</i>	45€ HT	60€ HT	55€ HT
Caesar Salad Nature <i>Feuilles de romaine, croûtons, œufs durs, anchois, parmesan, vinaigrette Caesar</i>	40€ HT	55€ HT	40€ HT
Caesar Salad Volaille <i>Feuilles de romaine, croûtons, œufs durs, anchois, parmesan, vinaigrette Caesar, suprême de volaille rôti moelleux</i>	45€ HT	60€ HT	55€ HT
Laurette <i>Mâche, betterave, céleri, croûtons, œuf dur, noisettes, vinaigrette noisettes grillées, ciboulette</i>	40€ HT	55€ HT	40€ HT
Tomates de plein champs, buffala <i>Mêlées de tomates de couleurs, vinaigrette de tomate, huile d'olive, basilic, cibettes citron vert, mozzarella fior di latte</i>	40€ HT	55€ HT	40€ HT
Niçoise <i>Concombre, tomate, mesclun, radis, poivrons, œufs dur, anchois, thon confit, basilic, jus de citron, huile d'olive</i>	45€ HT	60€ HT	55€ HT
Fattouch <i>Feuilles de romaine, tomate, grenade, galettes croustillantes, persil, concombre, radis, sumac, citron, huile d'olive, menthe</i>	40€ HT	55€ HT	40€ HT
Vitalité <i>Quinoa, pomelo, grenade, avocat, concombre, radis, herbes, citron, huile d'olive</i>	40€ HT	55€ HT	40€ HT
<i>Mesclun aux herbes, vinaigrette huile d'olive citron</i>	25€ HT	40€ HT	25€ HT



ENTRÉES DIVERSES

	Format à partager pour 4/6 pers.	Format à partager pour 6/8 pers.	Verrines individuelles par plateau de 12
Saumon cru mariné au ponzu et citron	45€ HT	65€ HT	45€ HT
Saumon gravelax aux agrumes	45€ HT	65€ HT	45€ HT
Carpaccio de bar, marinade vanille baies roses	45€ HT	65€ HT	45€ HT
Pâté en croûte maison	45€ HT	65€ HT	45€ HT
Vitello tonato	45€ HT	65€ HT	45€ HT
Carpaccio de bœuf au parmesan	45€ HT	65€ HT	45€ HT
Poireaux vinaigrette, mimosa	35€ HT	50€ HT	35€ HT
Panier de légumes crus, bagna caouda	35€ HT	50€ HT	35€ HT
Tarama maison, blinis	30€ HT	45€ HT	30€ HT
Houmous maison, pain pita	30€ HT	45€ HT	30€ HT
Zaalouk d'aubergines, pain pita	30€ HT	45€ HT	30€ HT
Œufs mayonnaise nature	30€ HT	45€ HT	30€ HT
Œufs mayonnaise poutargue	35€ HT	45€ HT	35€ HT
Œufs mayonnaise truffe noire	45€ HT	60€ HT	45€ HT

FINGERS SANDWICHS

PLATEAUX DE 12, UNE VARIÉTÉ PAR PLATEAU

Mini Club traditionnel	40€ HT	<u>Finger à l'anglaise, pain de mie moelleux :</u>	
Mini club végétarien	35€ HT	Jambon, comté, beurre	35€ HT
Mini club saumon	45€ HT	Volaille, mayonnaise	35€ HT
Mini club thon	45€ HT	Œuf, cresson	30€ HT
Mini club pastrami	40€ HT	Saumon, crème citron	40€ HT
Foccacia tomate, roquette, mozzarella	35€ HT	Crudités	30€ HT
Foccacia mortadelle, pistache, roquette	40€ HT	Burrata, truffe	40€ HT
Foccacia burrata, truffe noire	50€ HT		
Lobster roll	50€ HT		
Croque monsieur comté	40€ HT	<u>Bouchées :</u>	
Croque comté truffe noire	50€ HT	Gougères	24€ HT
Croque NYC pastrami, cheddar	40€ HT	Allumettes géantes parmesan, poivre	24€ HT

QUICHES

	Format à partager pour 6/8 pers.	Format à partager pour 10/12 pers.	Format individuel par plateau de 12*	Format cocktail par plateau de 24*
Lorrain e	40€ HT	60€ HT	60€ HT	60€ HT
Épinard, muscade, chèvre frais	40€ HT	60€ HT	60€ HT	60€ HT
Légumes de saison	40€ HT	60€ HT	60€ HT	60€ HT

* une sorte par plateau



PLATS CHAUDS

	Format à partager pour 4/6 pers.	Format à partager pour 6/8 pers.	Mini assiettes par plateau de 12 *
Bœuf sauce poivre, pommes paille	80€ HT	120€ HT	80€ HT
Blanquette de veau infusée au café	80€ HT	120€ HT	80€ HT
Volaille rôtie, pomme purée	80€ HT	120€ HT	80€ HT
Curry rouge de lieu	80€ HT	120€ HT	80€ HT
Curry rouge de légumes	60€ HT	85€ HT	80€ HT
Bar, épinards, beurre blanc citron	80€ HT	120€ HT	80€ HT
Coquillettes comté truffe noire	80€ HT	120€ HT	80€ HT
Risotto champignons	60€ HT	85€ HT	80€ HT

* une sorte par plateau



Buffets sucrés



GRANDS FORMATS

BUFFET À COMPOSER - FORMAT POUR 8 À 10 PERSONNES

Flan vanille de Madagascar	36€ HT		
Gâteau Nantais (moelleux amande et rhum brun)	36€ HT		
Le Cookie XXL à partager, chocolat noix de pécan	45€ HT	Mousse au chocolat, praliné, éclats de noisettes caramélisées	45€ HT
Tarte amandine aux fruits de saison	45€ HT	Riz au lait vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, riz soufflé caramélisé	45€ HT
Crumble aux fruits de saison	45€ HT	Tiramisu	45€ HT
Paris Brest Tradition	45€ HT	Eton Mess fruits de saison (fruits frais, chantilly, meringue)	45€ HT
Saint Honoré Tradition	45€ HT		
Mille-feuille Tradition vanille caramel ou vanille et fruits de saison	45€ HT		



GÂTEAUX DE VOYAGE

	Format à partager 8 parts	Format à partager 16 parts
Cake marbré chocolat vanille	22€ HT	42€ HT
Cake citron pavot	22€ HT	42€ HT
Cake noisette gianduja	22€ HT	42€ HT
Cake 100% chocolat	22€ HT	42€ HT
Gâteau de Savoie	22€ HT	42€ HT



VERRINES

FORMAT INDIVIDUEL PAR PLATEAU DE 12
UNE VARIÉTÉ PAR PLATEAU

Mousse chocolat grand cru, croustillant praliné chocolat	45€ HT	Brownie moelleux chocolat, crème anglaise vanille	38€ HT
Belle île flottante, crème anglaise vanille et éclats d'amandes caramélisées	38€ HT	Crumble aux fruits de saison	45€ HT
Tiramisu	38€ HT	Mousse fromage blanc, confiture de fruits de saison, granola	38€ HT
Riz au lait vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, riz soufflé caramélisé	38€ HT	Mêlée de fruits de saison, sirop vanillé	42€ HT

PETITS FOURS

FORMAT COCKTAIL PAR PLATEAU DE 24
UNE VARIÉTÉ PAR PLATEAU

Mini Paris-Brest	55€ HT
Mini tarte citron	48€ HT
Mini tarte aux fruits de saison	55€ HT
Mini tarte chocolat	55€ HT
Mini chou vanille	45€ HT
Mini cookies	38€ HT
Mini financiers	38€ HT
Mini sablé diamant vanille	38€ HT
Mini sablé diamant chocolat	38€ HT
Mini sablé sarrasin (sans gluten)	38€ HT



VIENNOISERIES

FORMAT INDIVIDUEL PAR PLATEAU DE 12
FORMAT COCKTAIL PAR PLATEAU DE 24
UNE VARIÉTÉ PAR PLATEAU

	Format individuel 12 pièces	Format mini24 pièces
Croissants	13,20€ HT	18€ HT
Pain au chocolat	14,40€ HT	19,20€ HT
Pain aux raisins	15,60€ HT	21,60€ HT
Chaussons aux pommes	15,60€ HT	21,60€ HT
Cinamon roll	25,2€ HT	36€ HT
Babka chocolat noisette	25,20€ HT	36€ HT



PIÈCES D'EXCEPTION

NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE POUR TOUTE DEMANDE EXCEPTIONNELLE.
PRIX SUR DEMANDE.

Wedding cakes

Croquembouches (parfums vanille / chocolat / fruits de saison)

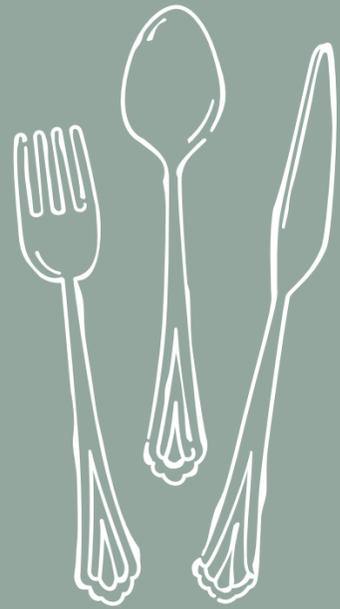
Entremets à étages (chocolat noisette / vanille caramel / fruits de saison)

Number cake (vanille / chocolat / fruits de saison)

PAINS

MINIMUM DE 20 PIÈCES PAR VARITÉ INDIVIDUELLE.
SANS MINIMUM POUR LES PIÈCES À PARTAGER.

Petits pains tradition - 100g	0,45€HT	Tourte signature 1Kg à trancher	6,20€HT
Petits pains aux olives - 100g	0,55€HT	Miche au levain 1Kg à trancher	5,80€HT
Petits pains figue miel noisette - 100g	0,55€HT	Grand pain aux fruits secs 1Kg à trancher	7,80€HT
Petits pain céréales - 100g	0,55€HT	Pain nordique à trancher	8,20€HT
Baguettes emmental lardon	1,80€HT	Pain sans gluten	8,50€HT
Focaccia huile d'olive et sel de Maldon	1,20€HT		



Lunchbox



LUNCHBOX

RÉUNION SUR L'HEURE DU DÉJEUNER, SÉMINAIRE D'ENTREPRISE, ENVIE DE PROPOSER UNE NOUVELLE CANTINE À VOS COLLABORATEURS ? MAM PAR STÉPHANIE LE QUELLEC PROPOSE UNE FORMULE LUNCHBOX DE CHEF AVEC **ENTRÉE, PLAT ET DESSERT POUR 29€ HT !** DÉCOUVREZ CI-DESSOUS NOTRE OFFRE DU MOMENT :

ENTRÉES

Velouté de courge butternut, chantilly
noisette
ou
Saumon à cru, marinade ponzu huile d'olive,
citron vert
ou
Fenouil confit, caillé de brebis, harissa
douce

PLATS

Blanquette de veau infusée au café,
petits légumes, riz vapeur
ou
Saucisse au couteau, pomme purée bien
beurrée
ou
Filet de daurade, tombée épinards, beurre
blanc aux herbes
ou
Salade Caesar Volaille
ou
Rigatoni aux champignons, roquette
parmesan

DESSERTS

Mousse au chocolat intense, croustillant
praliné
ou
Riz au lait onctueux, vanille, caramel
beurre salé et riz soufflé
ou
Belle île flottante
ou
Mêlée de fruits du moment

ACCOMPAGNÉ D'UN PETIT PAIN TRADITION
BOISSON EN SUPPLÉMENT

Lunchbox compacte et élégante





Petit déjeuner



VIENNOISERIES

FORMAT INDIVIDUEL PAR PLATEAU DE 12
FORMAT COCKTAIL PAR PLATEAU DE 24
UNE VARIÉTÉ PAR PLATEAU

	Format individuel 12 pièces	Format mini 24 pièces
Croissants	13,20€ HT	18€ HT
Pain au chocolat	14,40€ HT	19,20€ HT
Pain aux raisins	15,60€ HT	21,60€ HT
Chaussons aux pommes	15,60€ HT	21,60€ HT
Cinamon roll	25,2€ HT	36€ HT
Babka chocolat noisette	25,20€ HT	36€ HT



MERCI !



CONTACT@MAMPARIS.COM

