

Maison b

LE TRAITEUR MODERNE

Présentation

MAISON B INCARNE UNE PASSION AUTHENTIQUE POUR LA RESTAURATION ET LE GOÛT DU PRODUIT JUSTE. NOUS PROPOSONS UNE CUISINE GÉNÉREUSE ET INSPIRÉE, PORTÉE PAR DES PRODUITS DE QUALITÉ SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

NOTRE AMBITION : CRÉER DES MOMENTS CONVIVIAUX ET ÉLÉGANTS AUTOUR D'UNE GASTRONOMIE SINCÈRE, OÙ LE PLAISIR DE RECEVOIR RESTE AU CŒUR DE TOUT.

Qui sommes nous ?

UNE CUISINE DE SAISON, ELEGANTE ET SINCERE

De la réception privée aux événements d'entreprise, Maison B imagine des expériences culinaires audacieuses, portées par une cuisine de saison et responsable.

UNE RENCONTRE, UNE VISION

Maison B est née de la rencontre de Pierre et Michaël, deux entrepreneurs animés par une même exigence : proposer une gastronomie événementielle conviviale et maîtrisée, loin des formats standardisés.

DES PARTENAIRES DE CONFIANCE

Ensemble, ils ont bâti des relations solides avec des producteurs, artisans et distributeurs engagés. Chaque produit est sélectionné pour son goût, sa traçabilité et son impact environnemental.

DES RÉCEPTIONS SUR MESURE

À Paris et en Île-de-France, Maison B accompagne ses clients dans la création d'événements uniques, où la cuisine devient un langage au service du partage et de l'esthétique.

UNE MAISON DE CREATION CULINAIRE

Plus qu'un traiteur, Maison B incarne une gastronomie événementielle contemporaine, humaine et durable. Parce que chaque événement mérite une signature.



Prestations événementielles

« CHEZ MAISON B, CHAQUE EVENEMENT DEVIENT UNE PARENTHÈSE QUI RACONTE. VOTRE IDENTITE »

Cocktail, petit déjeuner, déjeuner, dîner, événements privés, congrès ou salon professionnel : nous concevons des expériences culinaires sur mesure, pensées pour rassembler, surprendre et marquer les esprits.

Notre sens de l'écoute, la passion de nos chefs et nos moyens de production nous permettent de nous adapter à toute demande, de la collation informelle à la grande soirée.

Traiteur événementiel à Paris et en Île-de-France, Maison B allie maîtrise logistique, créativité gastronomique et sens du détail pour donner vie à vos moments forts.



Valeurs & engagements

NOTRE AMBITION

Chez Maison B, nous croyons qu'il est possible d'allier gastronomie, plaisir et responsabilité, sans compromis sur la qualité ni sur l'expérience. Notre structure se développe autour d'une restauration événementielle humaine et engagée.

NOTRE DEMARCHE RSE

Conscients de notre impact, nous structurons nos pratiques autour de trois axes.

Démarche environnementale

Nous gérons nos ressources de manière raisonnée, limitons le gaspillage et optimisons la gestion de nos déchets. De la sélection des ingrédients à la logistique, chaque geste compte.

Démarche sociale & solidaire

Être un employeur responsable, c'est valoriser les compétences de nos collaborateurs et favoriser l'insertion des personnes éloignées de l'emploi. La richesse humaine et la transmission du savoir-faire sont les piliers de notre réussite collective.

Economie locale

Nous soutenons activement les producteurs et artisans locaux. Ces partenariats durables nous permettent de promouvoir une économie circulaire et vertueuse, tout en offrant une gastronomie de qualité.



Nos offres

DÉCOUVREZ AU FIL DES PAGES, NOS OFFRES VARIÉES, COLORÉES ET GOÛTEUSES!

NOUS PROPOSONS NOS SPÉCIALITÉS SOUS FORME DE PLATEAUX QUE NOUS VOUS CONSEILLONS DE PANACHER AFIN DE DÉCOUVRIR L'ÉTENDUE DE NOTRE GAMME DE PRODUITS.

NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE DISPOSITION AFIN D'ÉTABLIR UN DEVIS ET RÉPONDRE À TOUTES VOS QUESTIONS POUR FAIRE DE VOTRE ÉVÈNEMENT UNE RÉUSSITE!

Nos demi bagels

DES PLATEAUX DE 12 PIÈCES, SOIT 6 BAGELS COUPÉS EN 2, TOASTÉS ET EMBALLÉS DANS UN PAPIER KRAFT AFIN DE FACILITER LA DÉGUSTATION.

NEW YORK À PORTÉE DE MAIN!

Reuben Bagel

12PCS / 65€HT

Bagels moelleux au sésame blond garnis de pastrami de boeuf de chez Will, d'un relish de concombre maison et d'une sauce moutarde au miel.

Contient : gluten, soja, sésame, lait, viande (boeuf), moutarde

Gravelax Bagel

12PCS / 64€HT

Bagels au sésame garnis de saumon mariné « gravlax » maison, d'une sauce crémeuse à l'aneth, de tranches de concombre et de choux rouge mariné.

Contient : gluten, soja, sésame, lait, poisson (saumon)

Caesar Bagel

12PCS / 65€HT

Une salade Caesar dans un bagel! Garniture composée d'un filet de poulet, de salade iceberg, de tomates confites et d'une sauce Caesar maison.

Contient : gluten, soja, sésame, lait, viande (poulet), poisson (anchois), moutarde

Mediterranean Bagel

12PCS / 62€HT

Des bagels moelleux au sésame garnis de légumes marinés à l'huile d'olive, de caviar de tomate confite, de houmous au paprika et de roquette pour une touche de fraîcheur!

Contient : gluten, soja, sésame, lait, sulfite



Nos focaccias

DES PLATEAUX DE 24 PIÈCES GÉNÉREUSES QUI RAPPELLENT LA DOUCEUR DE L'ITALIE AVEC UNE FOCACCIA MOELLEUSE ET UNE GARNITURE RAFFINÉE.

Focaccia classica

24PCS / 54€HT

Une focaccia traditionnelle toastée et garnie de mortadelle de Bologne pistachée, stracciatella, pistaches concassées, roquette et huile d'olive vierge extra.

Contient : gluten, fruit à coque, lait, viande (porc)

Focaccia vegetariana

24PCS / 55€HT

Une focaccia artisanale garnie de stracciatella, de légumes grillés et marinés à l'huile d'olive (courgettes, poivrons & aubergines), de pignon de pin toastés et d'un pesto de basilic frais.

Contient : gluten, fruit à coque, lait



Nos bowls

DES BOWLS ORIGINAUX PROPOSÉS SOUS FORME DE PLATEAU DE 15 PETITES VERRINES FRAICHES ET VARIÉES PRÊTES À ÊTRE DÉGUSTÉES!

Poke bowl saumon

15PCS / 55€HT

L'incontournable poke bowl au saumon composé de riz vinaigré, de saumon mariné à la sauce soja, d'edamame, de mangue fraîche, de choux rouge mariné et agrémenté de sésame.

Contient : soja, sésame, poisson (saumon)

Poke bowl veggie

15PCS / 48€HT

Une version veggie et originale à base de riz vinaigré, d'avocat, d'edamame, de mangue, de choux rouge mariné et de sésame.

Contient : soja, sésame

Greek poke bowl

15PCS / 53€HT

Un bowl qui fait voyager au bord de la Méditerranée à base de quinoa, tomates cerises, feta, olives noires, aubergines grillées, grenade, herbes fraîches.

Contient : lait



Nos salades

DÉCOUVREZ NOS SALADES ICONIQUES EN FORMAT VERRINE ! NOS PLATEAUX SONT COMPOSÉS DE 15 PIÈCES AFIN QUE CHACUN PUISSE Y GOUTER!

Caesar Salad

15PCS / 49€HT

L'emblématique salade de M. Caesar dans des verrines composée d'iceberg, de filet de poulet, d'œuf de caille, de tomates confites, croutons, copeaux de parmesan et sauce Caesar maison.

Contient : lait, oeuf, gluten, viande (poulet), poisson (anchois), moutarde

Cobb Salad

15PCS / 54€HT

De jolies verrines de salade composées d'iceberg, de bacon croustillant, de filet de poulet grillé, d'avocat, de bleu, d'un œuf de caille, et de ciboulette. Le tout relevé d'une vinaigrette au miel et vinaigre balsamique.

Contient : lait, oeuf, gluten, sulfites, viande (poulet & porc), moutarde

Insalata Italiana

15PCS / 52€HT

Un plateau de verrines composées de roquette, billes de mozzarella di buffala, tomates cerises, jambon de parme, pesto & crème de balsamique.

Contient : lait, viande (porc), fruit à coque, sulfites



Nos mini sandwiches

DÉCOUVREZ NOS PETITS SANDWICHES INDIVIDUELS D'INSPIRATIONS VARIÉES À DÉGUSTER EN QUELQUES BOUCHÉES! VOUS EN RETROUVerez 12 PAR PLATEAU!

Banh Mi Poulet

12PCS / 54€HT

Un petit pain baguette garni d'un effiloché de poulet à la citronnelle, de pickles de carottes, de concombre craquant, d'une mayonnaise maison et de quelques feuilles de coriandre!

Contient : gluten, oeuf, mollusque, viande (poulet)

Banh Mi Porc

12PCS / 54€HT

Un petit pain baguette croustillant garni d'un effiloché de porc fondant, de pickles de carottes, de concombre, d'une délicate mayonnaise maison et de coriandre.

Contient : gluten, oeuf, mollusque, viande (porc)

Pan Bagnat

12PCS / 58€HT

Nous revisitons ici le classique sandwich niçois : petit pain baguette, tomate, miettes de thon, oeuf dur, anchois, ciboulette, olives & huile d'olive. Un délice méditerranéen!

Contient : gluten, oeuf, poisson (anchois, thon)



Nos verrines

CLASSIQUES INCONTOURNABLES DES BUFFETS, LES VERRINES SONT ICI MISES À L'HONNEUR GRÂCE À DES DÉCLINAISONS ORIGINALES AUX TRAVERS DE RECETTES GOUTEUSES ET D'INGRÉDIENTS CHOISIS AVEC SOIN.

Tartare de saumon

15PCS / 62€HT

Quoi de plus frais qu'un délicieux tartare savoureux préparé à partir de saumon, avocat, grenade et aneth relevé d'un trait de citron vert.

Contient : sésame, poisson (saumon)

Ceviche de thon

15PCS / 64€HT

Nous vous proposons un voyage au Pérou avec ce ceviche de thon agrémenté de mangue, grenade, oignon rouge, coriandre et assaisonné d'un leche de tigre (lait de coco, citron vert, oignon rouge & coriandre).

Contient : poisson (thon)

Tartare de lieu noir

15PCS / 56€HT

Retrouver une verrine d'inspiration océanique avec ce tartare de lieu noir, réveillé par le peps de pomme verte et relevé par une sauce à l'aneth et des graines de moutarde.

Contient : poisson (lieu noir), moutarde

Avocado & prawns

15PCS / 58€HT

Découvrez l'un des best seller de Maison B : De belles crevette sautées et légèrement relevées sur un lit de guacamole maison aux épices fumées.

Contient : sulfites, crustacé (crevette)



Caprese

15PCS / 58€HT

Des petites verrines qui sentent bon l'Italie : tomates cerises, bille de mozzarella di buffala, pesto maison et pignons de pin torréfiés.

Contient : fruit à coque, lait

Gaspacho & éclat de jambon Ibérique

15PCS / 54€HT

Idéal à partager en été pour se rafraîchir, un beau plateau de gasapcho Andalou parsemé d'éclats de jambon Serrano grillés et de croutons à l'huile d'olive!

Cette Verrine peut également être proposé avec du pastrami de bœuf.

Contient : gluten, sulfites, viande (porc)

Carrot & curry

15PCS / 48€HT

Un plateau de verrines 100% végétariennes et composées d'une crème de carotte au lait de coco et curry doux accompagné d'éclats de noixettes.

Contient : fruit à coques



Nos tartelettes salées

NOUS PROPOSONS DES PLATEAUX COMPOSÉS DE 30 TARTELETTES À DÉGUSTER EN UNE BOUCHÉE, IDÉAL AFIN D'OUVRIR L'APPÉTIT OU LORS D'UN COCKTAIL.

Trio de légumes

30PCS / 51€HT

Un plateau coloré de petites tartelettes garnies de caviar d'aubergine, d'une tapenade de tomates séchées et d'une crème d'artichaut. À déguster en toutes saisons!

Contient : gluten, sulfite, sésame

Pesto, ricotta & tomates confites

30PCS / 52€HT

Un assortiment de petites tartelettes savoureuse rappelant l'Italie. Chaque bouchée est une explosion de saveur grâce à la ricotta, au pesto et aux tomates confites à l'huile d'olive.

Contient : gluten, lait, fruit à coque

Duo nordique

30PCS / 53€HT

Découvrez cette assortiment tout en fraîcheur composé de deux types de tartelettes : des tartelettes au saumon gravelax maison sur une base de crème d'avocat et des tartelettes au concombre sur une base de cream cheese à l'aneth.

Contient : gluten, lait, poisson (saumon)



Nos fingers club

RETROUVEZ DES PLATEAUX DE PETITS SANDWICHES AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ DANS UN PAIN DE MIE MOELLEUX. CHAQUE PLATEAU CONTIENT 18 PIÈCES À DÉGUSTER EN QUELQUES BOUCHÉES.

Jambon & gouda truffé

18PCS / 54€HT

Pour tous les amateurs de truffes! Ces fingers délicats sont garnis de jambon blanc Rostello à la truffe, de gouda fermier à la truffe et d'un mascarpone crémeux à la truffe.

Contient : gluten, lait, viande (porc)

Saumon & Cream cheese

18PCS / 52€HT

Ce plateau est composé de fingers iodés et délicats renfermant de fines tranches de saumon mariné et d'une crème d'aneth au sésame et aux baies roses.

Contient : gluten, lait, sésame, poisson (saumon)

Jambon Ibérique & artichaut

18PCS / 50€HT

Original et gouteux, ce plateau ravira vos convives! Les fingers sont ici à base d'une crème d'artichaut, de jambon Serrano et de roquette afin d'équilibrer le tout.

Contient : gluten, lait, viande (porc)



Nos pâtisseries

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE DE DOUCEURS PRÉPARÉES PAR NOS PÂTISSIERS À LA COMMANDE. CES PLATEAUX GOURMANDS AGRÉMENTERONS VOS ÉVÈNEMENTS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE.

Cookies chocolat noir & pécan

12PCS / 45€HT

Découvrez nos cookies moelleux au chocolat noir et noix de pécan. Moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Ils se dégustent à tout heure, au petit déjeuner avec un café comme en dessert lors d'un buffet gourmand.

Contient : gluten, lait, fruit à coque

Banana breads

12PCS / 51€HT

Fruit d'une collaboration avec Papondou, spécialiste de l'œuf vegan, nos banana breads individuels sont vegan et sans gluten. Une touche sucrée qui plaira et conviendra au plus grand nombre!

Contient : fruit à coque

Brownies aux trois chocolats

12PCS / 49€HT

Ce plateau ravira tous les amateurs de chocolat ! Nos brownies présentés sous forme de bouchées sont parsemés de pépites de chocolat noir, blanc et au lait. De la gourmandise pure!

Contient : gluten, lait



Nos verrines sucrées

NOUS PROPOSONS DE JOLIS PLATEAUX DE 15 VERRINES SUCRÉES QUI VOUS PERMETTRONS DE CLÔTURER UN BUFFET AVEC GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE.

Panna cotta fruits rouges & mangue

15PCS / 42€HT

Ce plateau est composé de panna cotta en verrines au coulis de fruits rouges ainsi que de panna cotta au coulis de mangue. Un dessert doux et fruité!

Contient : lait

Tiramisu classique

15PCS / 45€HT

Quoi de mieux qu'un plateau tiramisu onctueux? Ce dessert au café et cacao reprend les codes de la fameuse recette Toscane!

Contient : lait, œuf, gluten

Tiramisu citron & citron vert

15PCS / 45€HT

Découvrez notre réinterprétation de l'iconique tiramisu avec une touche de crème de citrons façon Lemon curd au citron et citron vert. Un délice acidulé!

Contient : lait, œuf, gluten

Crumbles pomme cannelle & ananas spéculos

15PCS / 48€HT

Ce plateau est composé de 15 verrines de pommes et d'ananas légèrement poêlés à la cannelle et à la cassonade et recouvert d'un croustillant crumble au spéculoos.

Contient : lait, gluten, fruit à coque

Mousse au chocolat

15PCS / 42€HT

Une mousse au chocolat traditionnelle parsemée de cristaux de sel de Guerande. Ce plateau de 15 verrines devrait rendre heureux tous les amateurs de chocolat!

Contient : lait, œuf, fruit à coque



Nos tartelettes sucrées

PARTAGEZ NOS PLATEAUX DE TARTELETTES AVEC VOS CONVIVES! CES PETITES BOUCHÉES COLORÉES RAVIRONT LES BECS SUCRÉS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE, AUSSI BIEN AVEC UNE TASSE DE CAFÉ QU'UNE COUPE DE CHAMPAGNE!

Fruits rouges

30PCS / 66€HT

Un très joli plateau de 30 tartelettes aux fruits rouges sur un lit de crème pâtissière maison à la vanille. Chic et gourmand!

Contient : lait, œuf, gluten

Citron meringué

30PCS / 63€HT

Ce plateau de douceurs acidulées ravira les becs sucrés! Ces petites tartelettes sont garnies d'une crème au citron et zestes de citron et recouvertes d'une meringue italienne.

Contient : lait, œuf, gluten

Pecan pie

30PCS / 65€HT

(Re)découvrez ce dessert emblématique du sud des Etats Unis en une bouchée! Chaque plateau comprend 30 petites tartelettes à déguster à toute heure de la journée.

Contient : lait, œuf, gluten, fruit à coque



Nos rafraichissements maison

DÉCOUVREZ NOTRE SELECTION DE RAFRAICHISSEMENTS MAISON! CEUX-CI SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLES RÉUTILISABLES D'UN LITRE OU EN JARRE TROIS LITRES DANS LE CADRE D'UNE REPRISE DES CONTENANTS.

Jus d'orange pressé

Un jus d'orange frais & pressé maison

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT

Citronnade

Une citronnade rafraichissante à base de citrons verts & jaunes et de sucre de canne

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT

Jus detox

Notre jus detox à base de fruits frais : concombre, ananas & menthe.

1L / 9€HT ou 3L / 25€HT

Thé glacé citron & citron vert

Un thé glacé légèrement sucré à base de thé noir et jus frais de citron & citron vert.

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT

Thé glacé à la mangue

Un thé glacé légèrement sucré à base de thé vert et de mangue.

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT

Thé glacé litchi & citron vert

Un thé glacé légèrement sucré à base de thé noir, de litchi et de citron vert.

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT



Nos rafraichissements

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION D'EAUX, SODAS ET AUTRES RAFFRAICHISSEMENTS SOUS PLUSIEURS FORMATS.

Eau gazeuse

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT

Eau gazeuse Abatilles 75cl en bouteille verre recyclable.

Disponible également en verre consigné dans le cadre d'une reprise des contenants.

Eau plate

1L / 8€HT ou 3L / 22€HT

Eau plate Abatilles 75cl en bouteille verre recyclable.

Disponible également en verre consigné dans le cadre d'une reprise des contenants.

Sodas

33cl / 2,5€HT ou 1,5L / 5,5€HT

Soda au choix dans notre gamme :

Coca-Cola Original, Coca-Cola Zero, limonade, Orangina, Perrier, Ice Tea...

Disponible en bouteille PET 1,5L, canette aluminium ou bouteille en verre consigné dans le cadre d'une reprise des contenants.



Nos vins rouges

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES. NOUS DISPOSONS DE NOMBREUSES AUTRES RÉFÉRENCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER!

Bordeaux AOC - Château Domi-Cours - Cuvée Vitae

75cl / 16€HT

Ce 100% Malbec s'illustre par un fruit rouge bien mûr, une attaque fraîche et souple, et une bouche ample, ronde, aimable et de bonne longueur. Un vin à la fois intense et fruité qui fait honneur à l'appellation.

100% Malbec

Côtes du Rhône AOP - Les Chartreux - Petites Canailles

75cl / 18€HT

Le mariage harmonieux des cépages Grenache et Syrah révèle toute la richesse et la complexité de ce vin. D'une couleur profonde et d'une texture soyeuse, les Petites Canailles séduira les amateurs de vins jeunes et fruités.

60% Grenache, 40% Syrah

Hautes-Côtes de Nuits AOC - Prosper Maufroux

75cl / 25€HT

Un beau bourgogne à la robe violine. Nez expressif sur les arômes de cassis avec de légères notes chocolatées. Sa bouche dense nous permet d'apprécier ses tannins qui lui donnent structure et énergie !

100% Pinot noir



Nos vins blancs

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS. NOUS DISPOSONS DE NOMBREUSES AUTRES RÉFÉRENCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER !

Gard IGP - Les Demoiselles de Rochefort

75cl / 16€HT

Un cépage Viognier, donnant une robe jaune aux reflets verts. Un nez aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Une attaque franche sur les fruits blancs, pêches, abricots. Un vin idéal en toute occasion !

100% Viognier

Pays d'Oc IGP - Domaine de Saint Benezet

75cl / 18€HT

Cette robe or clair a un nez élégant avec des notes florales et d'agrumes. Elle offre une belle fraîcheur et élégance, avec un goût intense de fleurs blanches et de miel en bouche. Ce vin est délicieux entre-autre avec les plats de poisson frais !

100% Chardonnay

Menetou Salon AOC - Domaine de Champarlan - Bio

75cl / 26€HT

Très expressif, le nez de ce Menetou Salon séduit par son ensemble aromatique fruité mêlant la mangue, le citron et le pamplemousse. Une délicate fraîcheur anisée complète le tout. La bouche très harmonieuse se dévoile concentrée, complexe avec une belle fraîcheur saline.

100% Sauvignon



Nos vins rosés

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS. NOUS DISPOSONS DE NOMBREUSES AUTRES RÉFÉRENCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER !

Île de Beauté IGP - Santini - Le Gris Rosé

75cl / 14€HT

Ce joli vin gris de Corse à une robe rose pâle et des reflets saumon. Le nez est harmonieux, fruité et croquant. La bouche a une attaque franche, une belle longueur, un bel équilibre, et une finale gourmande. Un vin qui rappelle le soleil et les vacances.

35% Niellucciu, 20% Sciaccarellu, 50% Grenache

Côtes de Provence AOP - Château du Rouet - Estérelle

75cl / 17€HT

Ce rosé présente une robe très pâle aux reflets saumonés. Le nez est expressif, offrant des arômes de petits fruits rouges tels que la cerise, le cassis, la mûre et la fraise. En bouche, il est fruité et élégant, avec une fraîcheur bien équilibrée et une finale légèrement sapide qui reflète la minéralité du terroir.

50% Grenache, 40% Cinsault 40%, 10% Tibourenc



Nos bulles

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS EFFERVESCENTS. NOUS DISPOSONS DE NOMBREUSES AUTRES RÉFÉRENCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER !

Spumante - Cuvée Decordi - Extra Dry

75cl / 17€HT

Belle robe jaune pâle. Nez engageant de fruits blancs, avec des notes de confiserie et de loukoum. La bouche est ample et ronde, offrant de délicieux arômes et une texture charnue et fraîche qui lui confère une belle longueur. Cheers !

70% Trebbiano, 30% Garganega

Champagne - Delaplace - Extra Brut

75cl / 27€HT

Élégant et finement fruité, ce champagne a été élaboré en mariant subtilement tradition et méthode audacieuse de vinification. Cet assemblage apporte une cuvée à fines bulles, souple et fruité avec des arômes expressifs de mandarine, de pomme et d'ananas sur un léger fond minéral calcaire.

85% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Champagne - Joseph Perrier - Blanc de Blancs

75cl / 45€HT

Nous vous proposons un champagne d'exception à la robe jaune pâle, très lumineuse avec des bulles délicates.

Au nez ce Blanc de Blancs offre des notes de fleurs blanches, puis évolue vers une touche plus fruitée d'abricot et mirabelle.

Sur le palais, l'attaque est vive, ample et fraîche. On retourne des belles fragrances d'agrumes, mais aussi des évocations de cannelle, de vanille et de biscuits. La finale est très belle, sur une touche acidulée.

100% Chardonnay



Les petits déjeuners & buffets

DÉCOUVREZ NOS TROIS OFFRES DÉDIÉES AUX PETITS DEJEUNERS EN ENTREPRISE. CELLES-CI PEUVENT ÊTRE COMPLÉTÉES PAR DES PLATEAUX SUCRÉS OU SALÉS AINSI QUE DES BOISSONS.

Formule viennoiserie

À partir de 5€HT par personne

Cette première offre propose pour chaque convive une tasse de café, un croissant et un verre de jus d'orange frais par personne.

Mise à disposition de Thermos de café, de jus d'orange pressé frais en bouteille et de croissants.

Formule petit déjeuner

À partir de 7,70€HT par personne

Cette seconde offre, plus complète, est composée pour chaque convive d'un café ou d'un thé, d'un jus d'orange ou une citronnade et de deux mini viennoiseries par personne.

Mise à disposition de Thermos de café et d'eau chaude, de thé en sachet, de jus d'orange pressé frais en bouteille et d'un assortiment de mini viennoiseries.

Formule brunch

À partir de 10,50€HT par personne

Cette offre complète, qui ravira tous les amateurs de petits déjeuners comprend, pour chaque convive, un café expresso ou un thé, un jus d'orange ou une citronnade, deux mini viennoiseries ainsi qu'un fromage blanc vanillé au granola ou une salade de fruit.

Mise à disposition de machine expresso avec capsules, de Thermos d'eau chaude, de thé en sachet, de jus d'orange pressé frais en bouteille, d'un assortiment de mini viennoiseries et de verrines de fromage blanc ou salade de fruit.



Les prestations annexes

DÉCOUVREZ CERTAINES DE NOS PRESTATIONS ANNEXES LES PLUS DEMANDÉES.

N'HESITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUTE AUTRE REQUÊTE, NOUS TACHERONS D'Y APPORTER UNE RÉPONSE AVEC LE PLUS GRAND SOIN !

Livraison

À partir de 50€HT

Nous proposons une livraison sur Paris et petite couronne du lundi au dimanche. Contactez-nous pour plus de précisions concernant les modalités et les horaires.

Frais de reprise et gestion des déchets

À partir de 50€HT

Nous assurons des prestations de reprise des contenants consignés ou non ainsi que des déchets à Paris et petite couronne du lundi au dimanche.

Contactez-nous pour plus de précisions concernant les modalités et les horaires.

Personnel de service

À partir de 40€HT/heure

Contactez-nous pour vos besoins de mobilier évènementiel. Notre stock et nos partenaires vous conviendront à coup sûr !

Mobilier

Sur demande

Nous vous proposons la mise à disposition de personnel qualifié afin de vous fournir une expérience optimale.

Nous disposons de barmans, de maîtres d'hôtel et de serveurs, disponibles à Paris & petite couronne.



Merci pour votre confiance

N'HESITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS, QUESTION OU BESOIN D'INFORMATION COMPLÉMENTAIRE !

NOTRE EQUIPE SERA RAVIE DE VOUS ACCOMPAGNER DANS LA CRÉATION ET LA RÉALISATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT !

MAIL : HELLO@MAISONB.PARIS

TEL :

PIERRE : 06.62.66.50.55

MICHAEL : 07.81.70.88.10

WEB : MAISONB.PARIS