

# CATALOGUE

## *MPépité*



*Collection septembre-octobre*

# 2026

# INTRODUCTION

MPépité est une société de restauration **fondée en 2019 par deux femmes entrepreneuses passionnées de gastronomie**, Sonia Dupuis, experte du secteur, et Lucille Jasmin.

En quelques années, MPépité est devenu **le partenaire gastronomique de confiance des entreprises tournées vers l'excellence**, telles que le Groupe Richemont, le groupe LVMH ou encore le Boston Consulting Group.

## NOTRE CONVICTION

La restauration d'entreprise mérite la même exigence qu'un grand restaurant.

## NOTRE MISSION

Faire de vos repas en entreprise des moments marquants.

## NOS MOYENS POUR Y ARRIVER

- **Une équipe d'experts** dans leur domaine animés par la même passion : la gastronomie au sens large.
- **Des produits bien sourcés et de saison** que nous sublimons au travers de nos recettes.
- **Des recettes artisanales** : fraîches et faites maison.
- **Des créations raffinées et épurées**, avec toujours une pointe d'originalité dans les saveurs associées.
- **Un service client personnalisé et réactif** pour répondre justement à vos demandes et sans délai.



COMMANDES

Du lundi au vendredi, de 09H00 à 18H00, via l'adresse e-mail : [contact@mpepите.com](mailto:contact@mpepите.com) ou à l'adresse e-mail de votre conseiller MPépите.

Commande de dernière minute jusqu'à 18h00 la veille, selon disponibilités, par téléphone au :  
**+33 (0)6 31 88 69 89**

ORIGINE PRODUITS

**Origine des viandes :** nos viandes sont rigoureusement sélectionnées, issues d'élevages situés en France et en Union Européenne, dans le respect des exigences de qualité et de traçabilité.

**Origine des poissons :** poissons issus de filières françaises et européennes, choisis pour leur fraîcheur et la finesse de leur texture.

CONSEIL DE CONSERVATION & DE CONSOMMATION

**Conservation :** nos préparations sont à conserver entre +2°C et +4°C. Afin de préserver leur qualité gustative et sanitaire, nous recommandons une consommation dans les 24 heures suivant la livraison.

**Conseil de dégustation :** pour révéler pleinement les arômes et la subtilité des textures, sortir les pièces du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant service.

*L'ensemble des prix de notre catalogue sont indiqués en euros HT.  
TVA à 10% sur l'ensemble de nos produits, à l'exception des livraisons dont la TVA est à 20%.*

TABLE DES MATIÈRES

4 - Engagements

5 - Les chefs de MPépите

6 - Petit-déjeuner et pauses sucrées

9 - Formules déjeuners

13 - Formules buffets

17 - Formules cocktails

21 - Cocktails à composer

30 - Boissons et services additionnels

31 - Événements sur-mesure

36 - Quelques références

37 - Conditions de commande

# ENGAGEMENTS

## Vitalité

Une entreprise jeune dans ses propositions et ses services, dont les cartes évoluent chaque mois en fonction des saisons, des inspirations et tendances.

## Générosité

De la conception des recettes à la livraison des produits, nous donnons tout ce qui est en notre pouvoir pour vous procurer du plaisir et vous faire vivre des expériences hors du commun.

## Qualité

La qualité est au cœur de nos préoccupations. De la sélection des produits, à la livraison d'une prestation, nous maîtrisons l'ensemble de notre chaîne de valeurs pour que l'ensemble des moments MPépité soient parfaits.

## Responsabilité

Nous sommes conscients des grands enjeux sociaux et environnementaux et souhaitons avoir un impact positif sur notre environnement.

## FOCUS SUR LA RSE

Notre engagement en matière de RSE repose sur trois piliers fondamentaux : l'environnement, l'humain et le produit. Ces piliers guident nos actions et nos décisions afin de créer une entreprise responsable et durable et de donner du sens au travail de chaque collaborateur.



### L'ENVIRONNEMENT

**Gérer nos ressources de manière raisonnée et optimiser la gestion de nos déchets.**

Quelle que soit notre taille, nos activités ont un impact sur l'environnement. Nous nous engageons à minimiser cet impact en adoptant des pratiques durables :

- l'utilisation d'emballages recyclables ou recyclés
- la gestion responsable des ressources naturelles
- la réduction des déchets
- l'utilisation d'énergies renouvelables.



### LE PRODUIT

**Offrir des produits de haute qualité, sûrs et durables.**

Nous nous engageons à acheter des produits bruts et à concevoir des recettes qui, non seulement répondent aux attentes de nos clients en termes de qualité et de sécurité, mais qui sont également durables et respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie.



### L'HUMAIN

**Être un employeur responsable et donner du sens au travail de nos collaborateurs.**

L'humain est au cœur de notre entreprise. Notre succès repose sur le bien-être et le développement de nos collaborateurs. Nous mettons un point d'honneur à offrir un environnement de travail sain et inclusif et à donner du sens à ce que nous réalisons quotidiennement.

# LES CHEFS DERRIÈRE MPÉPITE



## GUILLAUME SALUEL

### Chef de cuisine de MPépité

Guillaume a fait ses armes à Paris dans des hôtels et restaurants de renom. Pendant 15 ans, il a été chef étoilé Michelin aux côtés de Philippe Faure-Brac, élu Meilleur Sommelier du Monde.

Sa cuisine d'inspiration Méditerranéenne est raffinée, créative et gourmande. Il travaille en étroite collaboration avec des producteurs locaux pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits.



## NICOLAS PACIELLO

### Chef pâtissier de MPépité

Nicolas Paciello figure parmi les plus grands chefs pâtissiers français. Il s'est formé dans les prestigieuses maisons parisiennes telles que Fauchon, l'Hôtel de Crillon, la Réserve Paris ou le Prince de Galles.

Aujourd'hui il possède deux boutiques sous la marque Nicolas Paciello Pâtisserie et est aussi le chef pâtissier exécutif de MPépité.



## JÉRÔME BANCTEL

### Chef triplement étoilé, partenaire

Jérôme Banctel est un chef triplement étoilé Michelin qui officie à la cuisine du Gabriel, restaurant gastronomique du palace La Réserve Paris. Le chef accompagne MPépité sur l'ensemble des ouvertures de Club de Direction en entreprise. Il signe et produit par ailleurs chaque mois un coffret repas "Signature" disponible en livraison.

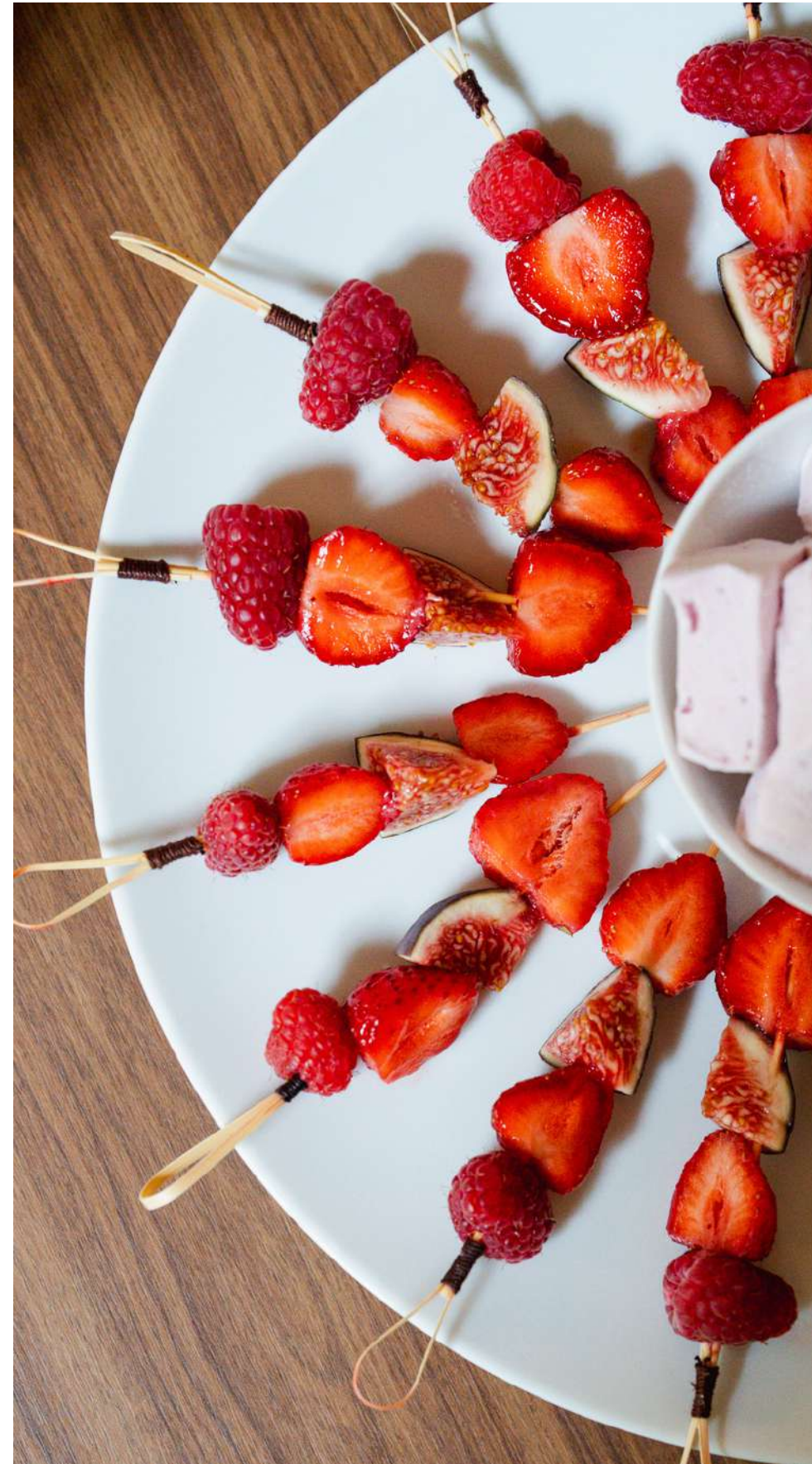
# PETIT-DÉJEUNER ET PAUSES SUCRÉES

## MODALITÉS DE RÉSERVATION

**Jours de livraison :** du lundi au vendredi

**Délais de commande :** la veille avant midi

**Minimums de commande :** 10 personnes



# FORMULES PETIT-DÉJEUNER

Minimum de commande : 10 personnes - Commande la veille avant 12H00, du lundi au vendredi

## PETIT-DÉJEUNER TRADITIONNEL

1 mini-croissant aux pralines roses

1 mini-pain au chocolat

Jus d'orange frais

Thermos de thé et café

**Prix par personne :**  
**9,5 €HT**

*\*hors frais de livraison  
et de récupération des thermos*

## PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

1 mini-brioche au sucre

1 part de cake marbré

2 brochettes de fruits frais

Jus d'orange frais

Thermos de thé et café

**Prix par personne :**  
**16,00 €HT**

*\*hors frais de livraison  
et de récupération des thermos*

## PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

1 mini-croissant

1 mini-pain au chocolat

1 yaourt-granola

2 brochettes de fruits frais

Jus d'orange frais

Thermos de thé et café

**Prix par personne :**  
**19,00 €HT**

*\*hors frais de livraison  
et de récupération des thermos*

## SUPPLÉMENTS

### Mini-viennoiserie :

Mini-croissant : 1,20 €HT

Mini-croissant aux pralines : 1,40 €HT

Mini-pain au chocolat : 1,30 €HT

Mini-brioche au sucre : 1,40 €HT

Mini-brioche à la cannelle : 1,60 €HT

### Gâteaux de voyage :

Cake marbré entier : 19,5 €HT

Madeleine nature : 1,50 €HT

Madeleine fourrée : 2,90 €HT

### Produits detox :

Yaourt-granola : 4,9 €HT

Brochette de fruits : 2,50 €HT

### Boissons :

Jus d'orange pressé 1L : 12 €HT

Jus de pomme pressé 1L : 12 €HT

# FORMULES PAUSE SUCRÉE

Minimum de commande : 10 personnes - Commande la veille avant 12H00, du lundi au vendredi

## PAUSE SUCRÉE ESSENTIELLE

3 mignardises

Jus de fruits Alain Milliat

**Prix par personne :**  
**9,5 €HT**

*\*hors frais de livraison*

## PAUSE SUCRÉE GOURMANDE

2 mini-moelleux OU 1 grand cookie

2 brochettes de fruits frais

Jus de fruits Alain Milliat

**Prix par personne :**  
**14,00 €HT**

*\*hors frais de livraison*

## PAUSE SALÉE-SUCRÉE

2 mignardises

2 mini-pain briochés salés

2 brochettes de fruits frais

Jus de fruits Alain Milliat

**Prix par personne :**  
**16,50 €HT**

*\*hors frais de livraison*

## SUPPLÉMENTS

### Coffrets de mignardises :

Coffret de 30 pièces : 105 €HT

Coffret de 54 pièces : 162 €HT

### Gâteaux à partager :

Tarte fine aux fruits (6/8 parts) : 28 €HT

Flan à la vanille (6/8 parts) : 29 €HT

Cake entier (8 parts) : 28,5 €HT

### Produits unitaires :

Mignardises : à partir de 2,5 €HT

Mini-moelleux : 3,6 €HT

Cookie : 4,9 €HT

Brochette de fruits : 2,5 €HT

Mini-pain brioché : à partir de 2 €HT

### Boissons :

Jus Alain Milliat (1L) : 8,50 €HT

Eau plate 75cL : 4 €HT

Eau gazeuse 75cL : 4 €HT

# FORMULES DÉJEUNERS

## MODALITÉS DE RÉSERVATION

**Jours de livraison :** du lundi au vendredi

-

**Délais de commande :** l'avant-veille avant midi (48h à l'avance)

-

**Minimums de commande :** 2 personnes

*pour toutes les commandes inférieures à 6 personnes,  
un menu unique pour l'ensemble des invités est à choisir  
avec possibilité de s'adapter aux régimes spéciaux*



# FORMULES DÉJEUNER



## Finger Lunch Essentiel

### INCLUS DANS LA FORMULE

- 1 petite salade, 2 sandwiches maison, 1 dessert
- Set de couverts en bois
- Livré en carton de transport

**Demander à notre équipe un devis pour obtenir votre menu.**

**24,00€HT/Personne**

**Option coffret individuel : + 2,50€HT**



## Plateau repas MPépité sans coffret

### INCLUS DANS LE COFFRET

- Entrée + Plat + Dessert
- Pain individuel
- Set de couverts en bois
- Livré en carton de transport

**28,50€HT/Personne**



## Plateau repas MPépité en coffret individuel

### INCLUS DANS LE COFFRET

- Entrée + Plat + Dessert
- Pain individuel
- Set de couverts en bois
- Menu cartonné
- Livré en coffret individuel

**33,50€HT/Personne**



## Plateau repas Signature en coffret premium

### INCLUS DANS LE COFFRET

- Entrée + Plat + Dessert
- Pain individuel
- Set de couverts en inox
- Serviette en coton calligraphiée
- Menu cartonné
- Livré en coffret individuel premium

**36,00€HT/Personne**

# MENU PLATEAU REPAS

Le chef change ses menus tous les mois selon le marché et son inspiration

**Menu du 14 septembre au 9 octobre (inclus)**

## **Entrées (au choix) :**

Légumes à l'italienne, mozzarella, pignons de pin  
Allergènes : fruits à coque, lactose

Saumon mariné au miso, roquette, sauce blanche au raifort  
Allergènes : poisson, soja, lactose

## **Plats (au choix) :**

Salade de quinoa, légumes de saison au cumin, nectarines et menthe fraîche  
Allergènes : sans allergènes

Poulpe confit, haricots verts, tomates confites  
Allergènes : mollusque, fruits à coque

Faux filet au poivre fumé, pommes de terre rôties, sauce tartare  
Allergènes : lactose, oeufs, moutarde

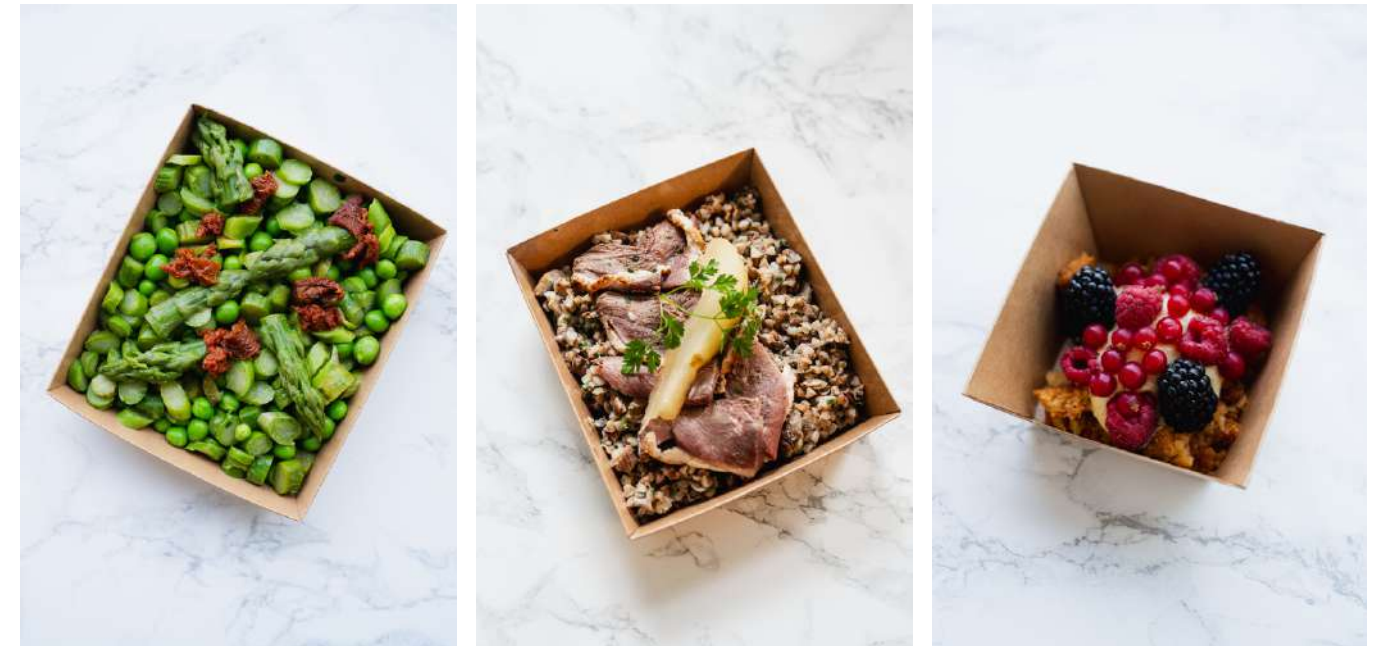
## **Desserts :**

Gâteau à la noisette : biscuit croustillant, praliné noisette, crème à la noisette  
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

Cheesecake pistache-framboise  
Allergènes : oeufs, lactose, fruits à coque

Salade de fruits frais de saison  
Allergènes : sans allergènes

\*Ces plats peuvent être tiédés au micro-ondes





MENU  
**MPépité**  
Collection octobre

"Nous vous remercions d'avoir choisi le menu MPépité.  
En vous souhaitant une excellente dégustation."

**Entrées**

- ☐ Salade de lentilles vertes, potiron, jambon cru
- ☐ Avocat et fenouil croquant à l'orange, feta au paprika fumé

**Plats**

- ☐ Salade romaine, fourme d'Ambert, noix, champignons confits et raisins blancs
- ☐ Saumon Label Rouge, graines de sarrasin et baies roses, purée de céleri à l'aneth, poireaux confits
- ☐ Faux filet en tataki, figues rôties au vinaigre balsamique, betteraves jaunes, purée d'haricots blancs

**Desserts**

- ☐ Mousse légère à la vanille, caramel beurre salé, spéculos
- ☐ Cheesecake amande-coing

L'ensemble des plats peuvent être dégustés froids ou réchauffés 2 min 30 secondes au micro-ondes.  
Pour une explosion des saveurs en bouche, nous vous recommandons de les servir au réfrigérateur  
une demi-heure avant leur dégustation.

# FORMULES BUFFETS

## MODALITÉS DE RÉSERVATION

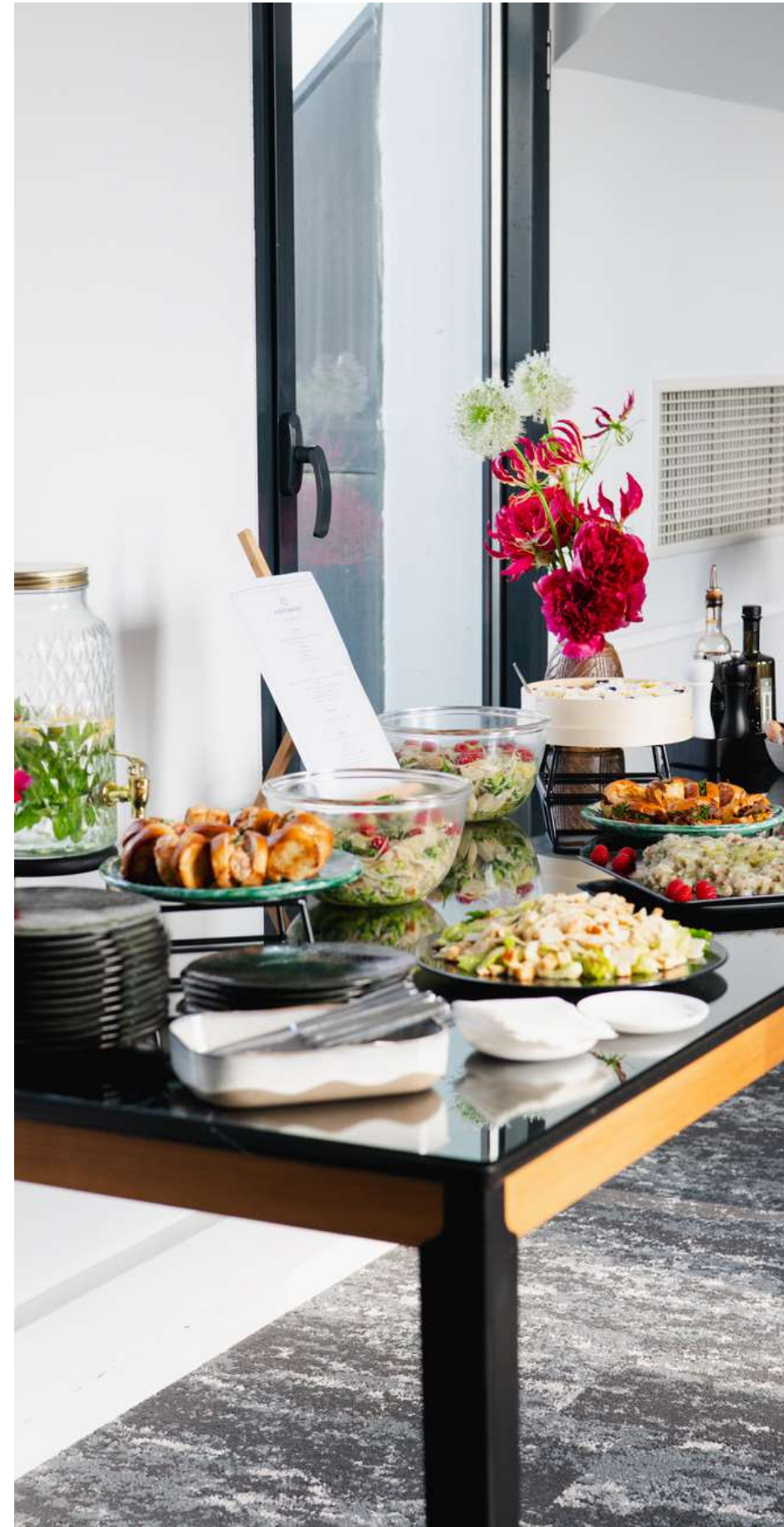
**Jours de livraison :** du lundi au vendredi

-

**Délais de commande :** J-3 avant 12H00 (72H à l'avance)

-

**Minimums de commande :** 10 personnes



# BUFFET “ESSENTIEL”

A partir de 10 personnes - *Demandez à nos équipes les menus du moment*

## **BUFFET “ESSENTIEL”**

des mets en portions individuelles gourmandes

### **Petits plats salés (1 petit plat = 120gr)**

1,5 pièces par personne parmi un assortiment

\*\*\*

### **Sandwichs maison (1 sandwich = 100 à 120gr)**

1,5 pièces par personne parmi un assortiment

\*\*\*

### **Plateau de fromages affinés découpés (45gr par personne)**

\*\*\*

### **Pain tranché blé-sarrasain**

du Meilleur Ouvrier de France Frédéric Lalos

\*\*\*

### **Desserts (1 dessert = 100 à 120 gr)**

1 portion par personne

**PRIX / PERSONNE : 29,50€HT**



# BUFFET “À PARTAGER”

A partir de 10 personnes - *Demandez à nos équipes les menus du moment*

## BUFFET “À PARTAGER”

de grandes assiettes à partager livrées dans de la vaisselle en porcelaine

### Plats salés à partager

#### Végétarien

3 grandes salades de saison OU 2 grandes salades et 1 bun végétarien

#### Poisson & Viande

2 grandes assiettes

1 poisson et 1 viande : tataki, ceviche, mariné etc...

\*\*\*

### Fromage(s) du moment

Condiments

\*\*\*

### Pain tranché blé-sarrasain

du Meilleur Ouvrier de France Frédéric Lalos

\*\*\*

### Desserts à partager

Gâteaux à partager

ET/OU Fruits frais

**PRIX / PERSONNE : 35,00€HT**

**\*ce buffet nécessite de disposer de places assises,  
assiettes, couverts de table et couverts de service.**



# BUFFET “PLATS CHAUDS”

A partir de 10 personnes - *Demandez à nos équipes les menus du moment*

## BUFFET “PLATS CHAUDS”

### Entrées froides

Assortiment de 3 entrées de saison

\*\*\*

### Plats chauds

1 poisson & 1 viande

2 accompagnements

\*\*\*

### Fromage(s) du moment

Condiments

\*\*\*

### Pain tranché blé-sarrasain

du Meilleur Ouvrier de France Frédéric Lalos

\*\*\*

### Desserts à partager

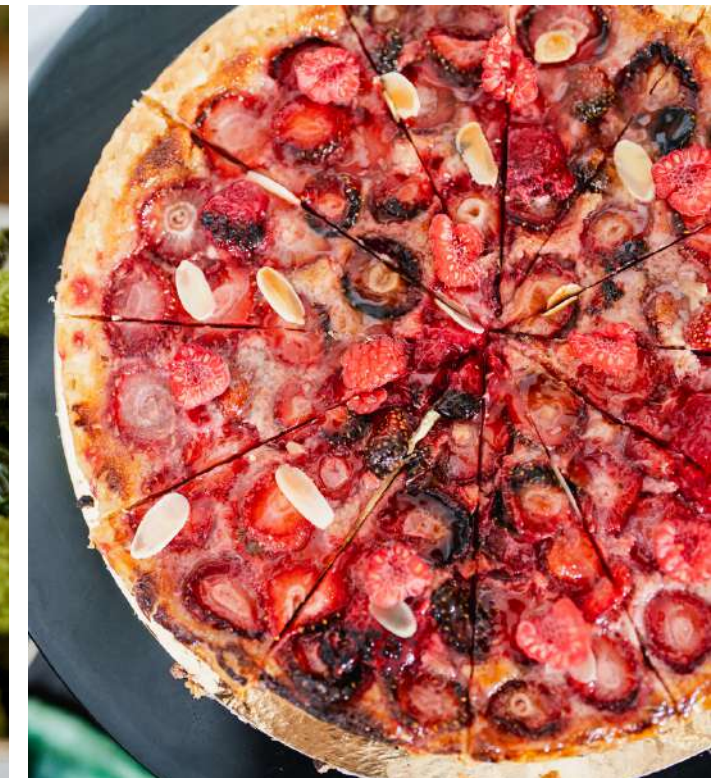
Gâteaux à partager

ET/OU Fruits frais

**PRIX / PERSONNE : 39,50€HT**

**\*ce buffet nécessite de disposer de places assises,  
assiettes, couverts de table et couverts de service.**

**\*ce buffet nécessite la présence d'un maître d'hôtel.**



# FORMULES COCKTAILS

## MODALITÉS DE RÉSERVATION

**Jours de livraison :** du lundi au vendredi

-

**Délais de commande :** J-3 avant 12H00 (72H à l'avance)

-

**Minimums de commande :** indiqué par produit



# FORMULE AFTERWORK

## FORMULE AFTERWORK

équivalent à 9 pièces par personne

2 mini-sandwichs artisanaux

Panier de légumes croquants & dips maison  
(équivalent à 2 pièces cocktail)

Planches à partager  
(équivalent à 3 pièces cocktail)  
charcuteries et/ou fromages  
condiments, pain tranché blé-sarrasin

2 mignardises

**PRIX / PERSONNE : 18,50€HT**



# FORMULES COCKTAIL APÉRITIF

## COCKTAIL APÉRITIF

6 pièces par personne

### Pièces cocktail salées uniquement

6 pièces cocktails salées par personne  
*2 végétarien, 2 poisson et 2 viande*

OU

### Pièces cocktail salées

4 pièces cocktails salées par personne  
*2 végétarien, 1 poisson et 1 viande*

&

### Mignardises

2 mignardises par personne

**PRIX / PERSONNE : 15,00€HT**

## COCKTAIL APÉRITIF

9 pièces par personne

### Pièces cocktail salées

9 pièces cocktails salées par personne  
*5 végétarien, 4 poisson et viande*

OU

### Pièces cocktail salées

7 pièces cocktails salées par personne  
*4 végétarien, 3 poisson et viande*

&

### Mignardises

2 mignardises par personne

**PRIX / PERSONNE : 22,00€HT**



# FORMULES COCKTAIL DÎNATOIRE

## COCKTAIL "SUR LE POUCE"

**16 pièces par personne,  
équivalent à un menu plat, dessert**

### PIÈCES COCKTAIL SALÉES

9 pièces par personne  
*5 végétarien, 4 poisson et viande*

\*\*\*

### SANDWICH ARTISANAUX (équivalent à 4 pièces cocktail)

1 pièces par personne parmi un assortiment  
*végétarien, poisson et viande*

\*\*\*

### MIGNARDISES

3 pièces par personne  
*1 signature, 1 chocolat, 1 fruits de saison*

**PRIX / PERSONNE : 35,00€HT**

## COCKTAIL "CONVIVIALITÉ & GOURMANDISE"

**22 pièces par personne,  
équivalent à un menu entrée, plat, dessert**

### PIÈCES COCKTAIL SALÉES

7 pièces par personne  
*4 végétarien, 3 poisson et viande*

### PETITS PLATS SALÉS (= 4 PIÈCES COCKTAIL)

1 pièces par personne parmi un assortiment  
*végétarien, poisson et/ou viande*

### SANDWICH ARTISANAUX (= 4 PIÈCES COCKTAIL)

1 pièces par personne parmi un assortiment  
*végétarien, poisson et/ou viande*

### FROMAGES (= 2 PIÈCES COCKTAIL)

Assortiment de fromages découpés,  
condiments de saison et pain tranché

### PÂTISSERIE & MIGNARDISES

(équivalent à 5 pièces cocktail)  
*1 pâtisserie de saison & 2 mignardises*

**PRIX / PERSONNE : 39,00€HT**

## COCKTAIL "LUXE"

**22 pièces par personne (hors animation)  
équivalent à un menu entrée, plat, dessert**

### PIÈCES COCKTAIL SALÉES

12 pièces cocktail salées par personne,  
*5 végétarien, 4 poisson et viande, 3 signatures*

\*\*\*

### PLATS SALÉS GASTRONOMIQUES

(équivalent à 6 pièces cocktail)  
*1 poisson & 1 viande  
végétarien sur demande*

\*\*\*

### MIGNARDISES

4 pièces par personne  
*2 signature, 1 chocolat, 1 fruits de saison*

### OPTION

Animation culinaire  
*Live cooking*

**PRIX / PERSONNE : 55,00€HT**

# COCKTAILS À COMPOSER

## MODALITÉS DE RÉSERVATION

**Jours de livraison :** du lundi au vendredi

-

**Délais de commande :** J-3 avant 12H00 (72H)

-

**Minimums de commande :** indiqué par produit



# LES CONSEILS DE MPÉPITE POUR VOTRE COCKTAIL

les équipes de MPépité vous donnent quelques conseils pour concevoir votre cocktail

| COCKTAILS APÉRITIFS & AFTERWORKS (DURÉE COURTE) |                                                  |                                                                                                                 | COCKTAILS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES (DURÉE LONGUE) |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONSISTANCE                                     | MENU 1<br>(PAR PERSONNE)                         | MENU 2<br>(PAR PERSONNE)                                                                                        | CONSISTANCE                                         | QUANTITÉS<br>(PAR PERSONNE)                                                                                 | QUELQUES ÉQUIVALENCES À CONNAITRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Très léger                                      | 4 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) | 2 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)<br>1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie         | Léger                                               | 14 pièces<br>(10 pièces cocktail salées et 4 mignardises)<br>=<br>1 plat + 1 dessert                        | <b>Entrée</b><br>4 pièces cocktail salées = 1 entrée<br>1 bun ou 1 tarte salée = 1 entrée<br>1 petit plat salé = 1 entrée<br><br><b>Plat</b><br>10 pièces cocktail salées = 1 plat<br>2 sandwiches maison = 1 plat<br>3 petits plats salés = 1 plat<br><br><b>Dessert</b><br>4 mignardises = 1 dessert<br><br><b>D'autres équivalences</b><br>1 portion de légumes & dips = 4 pièces cocktail<br>1 portion de fromage = 4 pièces cocktail<br>1 portion de charcuterie = 4 pièces cocktail<br>1 bun ou 1 tarte salée = 4 pièces cocktail salées |
| Léger                                           | 6 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) | 4 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)<br>1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie         | Traditionnelle                                      | 18 pièces<br>(14 pièces cocktail salées et 4 mignardises)<br>=<br>1 entrée + 1 plat + 1 dessert             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Traditionnelle                                  | 9 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) | 4 pièces cocktail salées et/ou mignardises<br>1 bun salé<br>1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie | Consistant                                          | 24 pièces<br>(20 pièces cocktail salées et 4 mignardises)<br>=<br>1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

# PANIER ET PLATEAUX À PARTAGER



## Panier de légumes croquants

**10-15 personnes**

Panier composé d'un assortiment de légumes croquants, accompagné de trois dips faits maison.

**49,00€HT/panier**



## Plateaux de fromages découpés

**50gr / personne**

Plateau mosaïque composé d'un assortiment de fromages frais et affinés de saison prédécoupés, condiments, pain tranché

**10 PAX**

**67,70€HT/plateau**

**20 PAX**

**115,40€HT/plateau**

**30 PAX**

**163,10€HT/plateau**



## Plateaux de charcuteries découpées

**45gr / personne**

Plateau mosaïque composé d'un assortiment de charcuteries, amandes, cornichons, beurre demi-sel, pain tranché

**10 PAX**

**67,70€HT/plateau**

**20 PAX**

**115,40€HT/plateau**

**30 PAX**

**163,10€HT/plateau**

# COFFRETS DE PIÈCES COCKTAIL

Nos assortiments



## Coffrets végétariens

54 ou 30 pièces

En format 54 pièces ou 30 pièces, faites vous livrer un coffret composé de pièces végétariennes prêtes à être disposées sur votre buffet.

115,00€HT/Coffret de 54 pièces

75,00€HT/Coffret de 30 pièces

### EXEMPLE DE COMPOSITION DU COFFRET :

|                                | Coffret de 54 pièces                                                                               | Coffret de 30 pièces                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Bases croquantes et moelleuses | 9x Petit œuf au plat MPépité<br>9x Gougère à la mousse de vieux comté, miel, amandes, thym         | 10x Gougère au vieux comté, amandes torréfiées, thym      |
| Bases naturelles & pics        | 9x Pince de carotte, houmous de petits pois<br>9x Mini poivron rouge, caviar d'aubergine, tapenade | 10x Pince de carotte, houmous de petits pois              |
| Mini-pain brioché              | 18x Mini-pain brioché avocat, tomates confites, piquillos                                          | 10x Mini-pain brioché avocat, tomates confites, piquillos |

## Coffrets poisson

54 ou 30 pièces

En format 54 pièces ou 30 pièces, faites vous livrer un coffret composé de pièces végétariennes et de pièces au poisson prêtes à être disposées sur votre buffet.

160,00€HT/Coffret de 54 pièces

90,00€HT/Coffret de 30 pièces

### EXEMPLE DE COMPOSITION DU COFFRET :

|                                | Coffret de 54 pièces                                                                               | Coffret de 30 pièces                                          |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Bases croquantes et moelleuses | 9x Crêpe sarrasin, saumon fumé, creamcheese citronné, wakamé<br>9x Polenta, rouget, tapenade       | 10x Crêpe sarrasin, saumon fumé, creamcheese citronné, wakamé |
| Bases naturelles & pics        | 9x Pince de carotte, houmous de petits pois<br>9x Mini poivron rouge, caviar d'aubergine, tapenade | 10x Mini poivron rouge, caviar d'aubergine, tapenade          |
| Mini-pain brioché              | 18x Mini-pain brioché de thon, creamcheese, ciboulette                                             | 10x Mini-pain brioché de thon, creamcheese, ciboulette        |

# COFFRETS DE PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Nos assortiments



## Coffrets viande

54 ou 30 pièces

En format 54 pièces ou 30 pièces, faites vous livrer un coffret composé de pièces végétariennes et de pièces à la viande prêtes à être disposées sur votre buffet.

160,00€HT/Coffret de 54 pièces

90,00€HT/Coffret de 30 pièces

### EXEMPLE DE COMPOSITION DU COFFRET :

|                                | Coffret de 54 pièces                                                                                              | Coffret de 30 pièces                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Bases croquantes et moelleuses | 9x Biscuit sablé<br>chiffonade de jambon,<br>beurre truffé<br>9x Fleur au boeuf confit et<br>graines de moutarde  | 10x Fleur au boeuf confit et<br>graines de moutarde                              |
| Bases naturelles & pics        | 9x Mille-feuille comté<br>affiné, viande de grison,<br>noisette<br>9x Pince de carotte,<br>houmous de petits pois | 10x Mille-feuille comté<br>affiné, viande de grison,<br>noisette                 |
| Mini-pain brioché              | 18x Mini-pain brioché<br>avocat, tomates confites,<br>piquillos, zestes d'orange                                  | 10x Mini-pain brioché<br>avocat, tomates confites,<br>piquillos, zestes d'orange |

## Coffrets signatures

54 ou 30 pièces

En format 54 pièces ou 30 pièces, faites vous livrer un coffret composé de pièces signatures MPépité prêtes à être disposées sur votre buffet.

175,00€HT/Coffret de 54 pièces

105,00€HT/Coffret de 30 pièces

### EXEMPLE DE COMPOSITION DU COFFRET :

|                                | Coffret de 54 pièces                                                                                                      | Coffret de 30 pièces                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Bases croquantes et moelleuses | 9x Toast de foie gras<br>déstructuré aux figues<br>9x Biscuit sablé crème<br>truffée, lamelle de truffe,<br>herbe fraîche | 10x Toast de foie gras<br>déstructuré aux figues                 |
| Bases naturelles & pics        | 9x Gougère à la crème de<br>vieux comté et thym<br>9x Tomate-mozzarella-<br>basilic Mpépité                               | 10x Gougère au comté<br>affiné, amandes, thym                    |
| Mini-pain brioché              | 18x Mini-pain brioché<br>saumon fumé, crème à<br>l'aneth, citron                                                          | 10x Mini-pain brioché<br>saumon fumé, crème à<br>l'aneth, citron |

# GRANDES PIÈCES SALÉES

Minimun de commande = 15 unités

## Sandwichs à l'unité

Nous avons conçu une gamme de sandwichs salés de la taille d'un petit burger (+/- 90gr par pièce). Ces pièces sont idéales pour un déjeuner en format finger food ou apéritif.

Ces pièces conviviales sont à dresser sur votre buffet. Elles peuvent être mangées individuellement ou découpées pour être partagées entre vos invités.

### NOS FORMATS & SAVEURS DE SAISON

#### BUNS BRIOCHÉS

Bun avocat, tomates confites, piquillos, zestes de d'orange  
Bun poireaux, oeufs mimosa, mayonnaise moutardée  
Bun pastrami de boeuf, sauce barbecue, crème de cheddar, cornichons

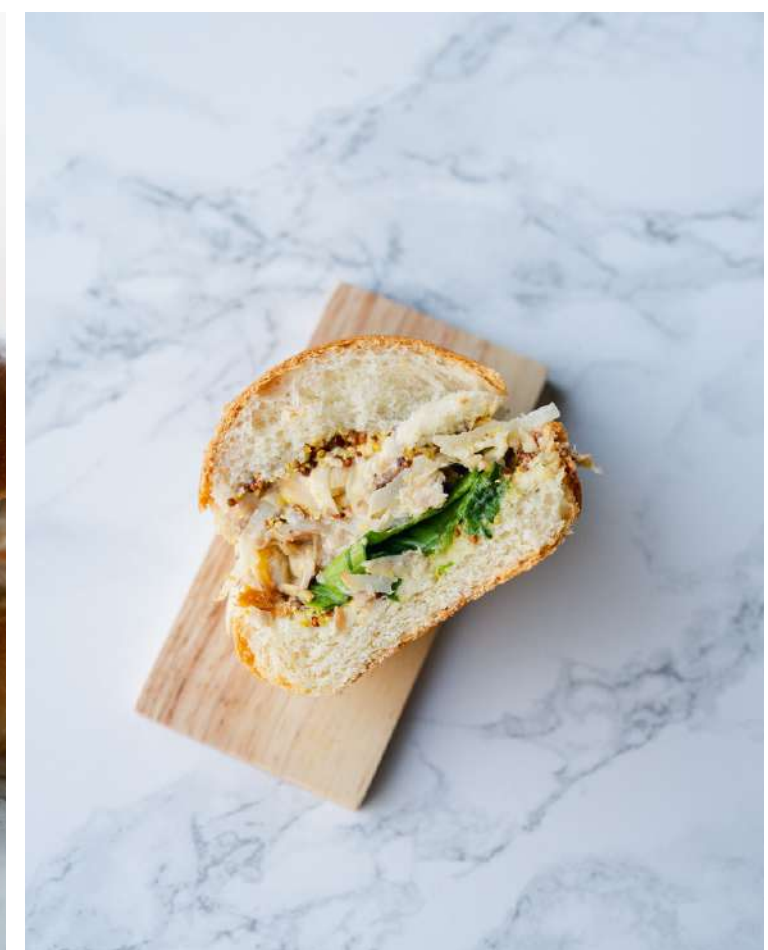
#### FOCACCIAS

Focaccia crème de chèvre, coeurs d'artichauts, tomates confites  
Focaccia thon, creamcheese, ciboulette  
Focaccia jambon de parme, tomates confites, pesto, parmesan

#### PAIN SUÉDOIS, CLUB & BAGUETTINES

Baguettine parisienne, chiffonnade de jambon, comté, beurre truffé  
Club à l'émincé de canard fumé et crème de comté  
Pain suédois saumon fumé, pommes Granny Smith, crème d'Isigny

**5,50€HT/Bun végétarien**  
**6,50€HT/Bun poisson ou viande**



# PETITS PLATS SALÉS

Minimun de commande = 10 unités



## Assortiment de petits plats salés MPépité

*Composez votre assortiment en choisissant parmi les recettes disponibles ci-après.*

5,50€HT/Petit plat végétarien

6,50€HT/Petit plat poisson ou viande

# PLATS SALÉS

Le chef change ses plats régulièrement selon le marché et son inspiration

**Menu du 14 septembre au 9 octobre (inclus)**

## **Végétarien**

Légumes à l'italienne, mozzarella, pignons de pin

Allergènes : lactose, fruits à coque

Salade de quinoa, légumes de saison au cumin, nectarines, menthe fraîche

Allergènes : sans allergènes

Riz vénéré aux raisins noirs, betteraves cuites et crues, ricotta aux herbes et paprika

Allergènes : lactose, fruits à coque

Sucrine, houmous, pois chiches, carottes jaunes et oranges, pistaches

Allergènes : sésame

## **Poisson**

Crabe-ciboulette, brunoise de mangue, herbe fraîche

Allergènes : crustacés, lactose, oeufs, moutarde

Saumon mariné au miso, roquette, sauce blanche au raifort

Allergènes : poisson, lactose, soja

Poulpe confit, haricots verts, tomates confites

Allergènes : mollusque, fruits à coque

## **Viande**

Chiffonnade de pastrami de boeuf, crème aux graines de moutarde, herbes fraîches

Allergènes : viande, moutarde, lactose

Filet de poulet aux épices tandoori, poêlée de courgette, fromage blanc à la menthe fraîche

Allergènes : lactose

Faux filet au poivre fumé, pommes de terre rôties, sauce tartare

Allergènes : lactose, oeufs, moutarde

# MIGNARDISES

Coffret assortiment



## Coffret de mignardises MPépité

Assortiment de 3 ou 6 références de mignardises MPépité.  
*Nos mignardises font en moyenne 15gr par unité.*

**162,00€HT/Coffret de 54 pièces**  
**105,00€HT/Coffret de 30 pièces**

# NOS MIGNARDISES

Nous changeons nos pièces au fil des saisons



Sablé citron-sésame  
(sans gluten)



Entremets noisette



Douceur vanille, mangue,  
passion



Mignardise de saison



Chou à la crème vanille



Douceur pistache-fleur  
d'oranger



Cookie choco-pécan



Brownie chocolat



Mini-moelleux  
caramel beurre salé



Mini-moelleux  
framboise-gingembre



Mini-moelleux praliné  
noisette

# GÂTEAUX DE VOYAGE



## Cookies 60gr 3,90€HT

Composé d'une pâte à cookie garnie de chocolat au lait, chocolat noir 65%, noix de pécan OU cookie du moment.



## Cake 4 personnes 19,00€HT

Au choix : marbré chocolat-vanille, framboise-gingembre ou noisette



## Mini-moelleux 3,50€HT l'unité

Une gamme de petits gâteaux de voyage, composés d'une pâte à cake bien moelleuse, garnie d'une ganache fondante et/ou de pralinés faits maison.  
Parfums disponibles : marbré chocolat-vanille, caramel beurre salé, vanille-fleur de sel, praliné noisette, praliné pistache-fleur d'oranger, citron-sésame, parfums du moment.

# PÂTISSERIES DU MOMENT



## Flan à la vanille 5,2€HT la part / 29,00€HT 6 PAX

Composé d'une crème à flan infusée pendant 24h à la vanille de Madagascar, cuite sur une pâte sablée croustillante.



## Tarte fine aux fruits 6,90€HT la part / 28,00€HT 6 PAX

Composée d'une pâte feuilletée et de fruits de saison.



## Création de saison 7,5€HT la part / 39,00€HT 6 PAX



## Entremets 55,00€HT 8 PAX

Parfum :  
• Vanille, mangue, passion

# BOISSONS & SERVICES ADDITIONNELS

| PRODUITS                           | PRIX€HT / unité |
|------------------------------------|-----------------|
| Eau plate 75cL                     | 4,00            |
| Eau gazeuse 75cL                   | 4,00            |
| Coca-cola 1,25L (zéro ou original) | 4,5             |
| Jus de fruits Alain Milliat 1L     | 8,50            |
| Jus de fruits frais 1L             | 9,50            |
| Champagne, pétillants et vins      | sur-demande     |
| Bière 33cL                         | 4,50            |
| Pain individuel                    | 1,5             |
| Miche de pain à partager 450gr     | 5,20            |

| SERVICES                     | PRIX€HT            |
|------------------------------|--------------------|
| Maître d'hôtel : Vacation 6h | 390,00             |
| Chef cuisinier : Vacation 6h | 420,00             |
| Cuisinier : Vacation 6H      | 390,00             |
| Heure supplémentaire de jour | à partir de 80,00  |
| Heure supplémentaire de nuit | 100,00             |
| Prime de dimanche            | 90,00              |
| Prime d'encadrement          | à partir de 120,00 |
| Art de la table              | sur-demande        |
| Décoration florale           | sur-demande        |

# ÉVÈNEMENTS SUR MESURE

Pour vos évènements VIP, vos évènements externes à destination des clients et partenaires ou pour vos grands moments internes, MPépité conçoit des prestations sur-mesure.

**REPAS SERVI À TABLE PAR  
UN CHEF MPÉPITE**

**REPAS SERVI À TABLE PAR  
UN CHEF ÉTOILÉ**

**ÉVÈNEMENT BOUTIQUE  
PRESSE OU VIC**

**COCKTAIL CLIENTS OU  
PARTENAIRES**

**SALON ET JOURNÉES  
ÉVÈNEMENTIEL**

**ANIMATIONS CULINAIRES  
SALÉES OU SUCRÉES**



# UNIVERS ET SCÉNOGRAPHIES

En collaboration avec des scénographes, nous concevons des scénographies inspirées de vos thèmes, de vos valeurs et de votre identité.

Nous traduisons votre vision en ambiance :

- **Décors** : mobilier, vaisselle, fleurs, accessoires
- **Cohérence visuelle** entre l'univers culinaire et l'atmosphère du lieu
- **Personnalisation des supports et branding**
- **Uniformes et dress codes adaptés** au thème de l'événement

La mise en scène sur-mesure reflète votre univers et accompagne l'expérience culinaire.



**Les photos ci-contre présentent des scénographies conçues en collaboration avec StudioCé.**

# ANIMATIONS

Pour vos événements, nous collaborons avec des partenaires de confiance afin de créer de véritables expériences gustatives et visuelles.

## **Animations salées :**

- Street food chaude
- Dégustation de caviar
- Création fromagère
- Dégustation d'huîtres
- Live cooking d'une recette salée

## **Animations sucrées :**

- Live cooking d'un dessert sucré
- Fontaine à chocolat

## **Boissons :**

- Mixologie
- Barista café et latte art
- Food pairing

Nous nous adaptons également au thème de votre soirée (pays, couleur, époque, ambiance particulière) pour vous proposer une expérience vraiment unique et sur-mesure.



# UN SERVICE DIGNE DES PLUS GRANDS ÉTABLISSEMENTS



## FRÉDÉRIC PEDRONO

### Directeur Général Délégué, en charge du service

Frédéric a dirigé de nombreuses adresses emblématiques de la gastronomie parisienne et est en charge du recrutement et de la formation des maîtres d'hôtel de MPépité.

Directeur du restaurant trois étoiles au Pavillon Ledoyen pendant plus de dix ans, il a notamment accompagné Yannick Alleno dans la reprise du Pavillon jusqu'en 2016.

Amoureux de la gastronomie, passionné de sa culture et de son histoire, il poursuit son parcours à la Scène Thélème aux côtés de Julien Roucheteau avec lequel il obtiendra une étoile au guide Michelin.

*"La gastronomie est un voyage au long cours. Depuis longtemps, elle s'inspire d'échanges et de cultures. Nomade par essence, les compositions culinaires voyagent depuis longtemps par l'information : les livres de nos chefs, et plus récemment par le développement de la vente à emporter..*

*La qualité du service et de l'accueil, ces savoir-être et savoir-faire se devaient eux aussi de prendre la route afin de ne pas rester confinés à des lieux trop sélectifs. La période sanitaire, à travers l'essor de la livraison à domicile, a révélé au grand jour combien l'accueil et le service faisaient cruellement défaut dans l'expérience gastronomique nomade. C'est au moins 50 %, si ce n'est plus, de l'expérience gastronomique dont nous sommes alors amputés.*

*Notre Pépité, c'est vous.*

*Nous sommes les metteurs en scène de votre moment de convivialité et d'échanges, c'est notre savoir-faire et la raison pour laquelle MPépité existe."*



ILS FONT APPEL À NOUS RÉGULIÈREMENT POUR LES  
ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE



*Cartier*

Van Cleef & Arpels



BCG



# CONDITIONS DE COMMANDE

## *Passer commande*

Par e-mail : [contact@mpepите.com](mailto:contact@mpepите.com)

Par téléphone : +33(0)6 31 88 69 89

## *Livraisons*

### **Livraison simple**

#### **Paris intramuros (zone 1)**

- livraison avant 11H00 : 50,00€HT
- à partir de 11H00 : 35,00€HT

#### **Petit couronne (zone 2)**

- avant 11H00 : 75,00€HT
- à partir de 11H00 : 45,00€HT

**Grande couronne** : sur-demande

### **Livraison et récupération**

#### **Petit volume**

Paris intramuros (zone 1) : 90€HT

Petite couronne (zone 2) : 120€HT

#### **Moyen et grand volumes**

Paris intramuros (zone 1) : 120€HT

Petite couronne (zone 2) : 150€HT

**Gestion des déchets à la demande, en fonction de votre événement.**

## *Réclamations*

Toute contestation ou réclamation doit être adressée par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après la date de fin de l'événement.

## *Délais de commande (jours ouvrés)*

- Petit-déjeuner et pauses sucrées : la veille avant 12H00 (24H)
- Déjeuners : l'avant-veille avant 12H00 (48H)
- Buffets : J-3 avant 12H00 (72H)
- Cocktails : J-3 avant 12H00 (72H)
- Evénements sur-mesure : J-7

## *Annulation*

L'annulation de la prestation par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire selon la procédure suivante :

-Avant J-30 : aucune facturation (remboursement de l'acompte si déjà versé)

-Entre J-30 et J-15 : facturation à hauteur de 5% du montant du devis HT (remboursement d'une partie de l'acompte si déjà versé)

-Entre J-14 et J-5 : facturation à hauteur de 50% du montant du devis HT

-Entre J-4 et J-0 : facturation à hauteur de 100% du montant du devis HT

## *Modalités de paiement*

Nos factures définitives sont payables à 30 jours date de facture. Passée cette date, le client sera redevable à titre d'indemnité de retard d'une somme calculée au mois au taux d'escompte de la Banque de France, majorée de 2 points. Un acompte pourra vous être demandé afin de valider la prestation. Pour toute première commande, un règlement de 100% sera exigé avant livraison par carte bancaire ou virement bancaire.