

CATALOGUE

MPépité



Collection octobre-novembre

2025

INTRODUCTION

MPépité est une société de restauration créative et dynamique **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 plus grandes entreprises françaises**, telles que le Groupe Richemont, le groupe LVMH, le Boston Consulting Group ou encore Goldman Sachs.

NOTRE CONVICTION

Une cuisine artisanale, raffinée et créative a le pouvoir de transformer un simple repas au bureau en un moment rempli de bonheur.

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 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

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 - Formules petit-déjeuner et pauses sucrées

9 - Finger lunch et plateaux repas

15 - Buffets déjeunatoires ou dinatoires

20 - Composez votre buffet

31 - Boissons et services additionnels

32 - Événements sur-mesure

37 - Quelques références

38 - 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.

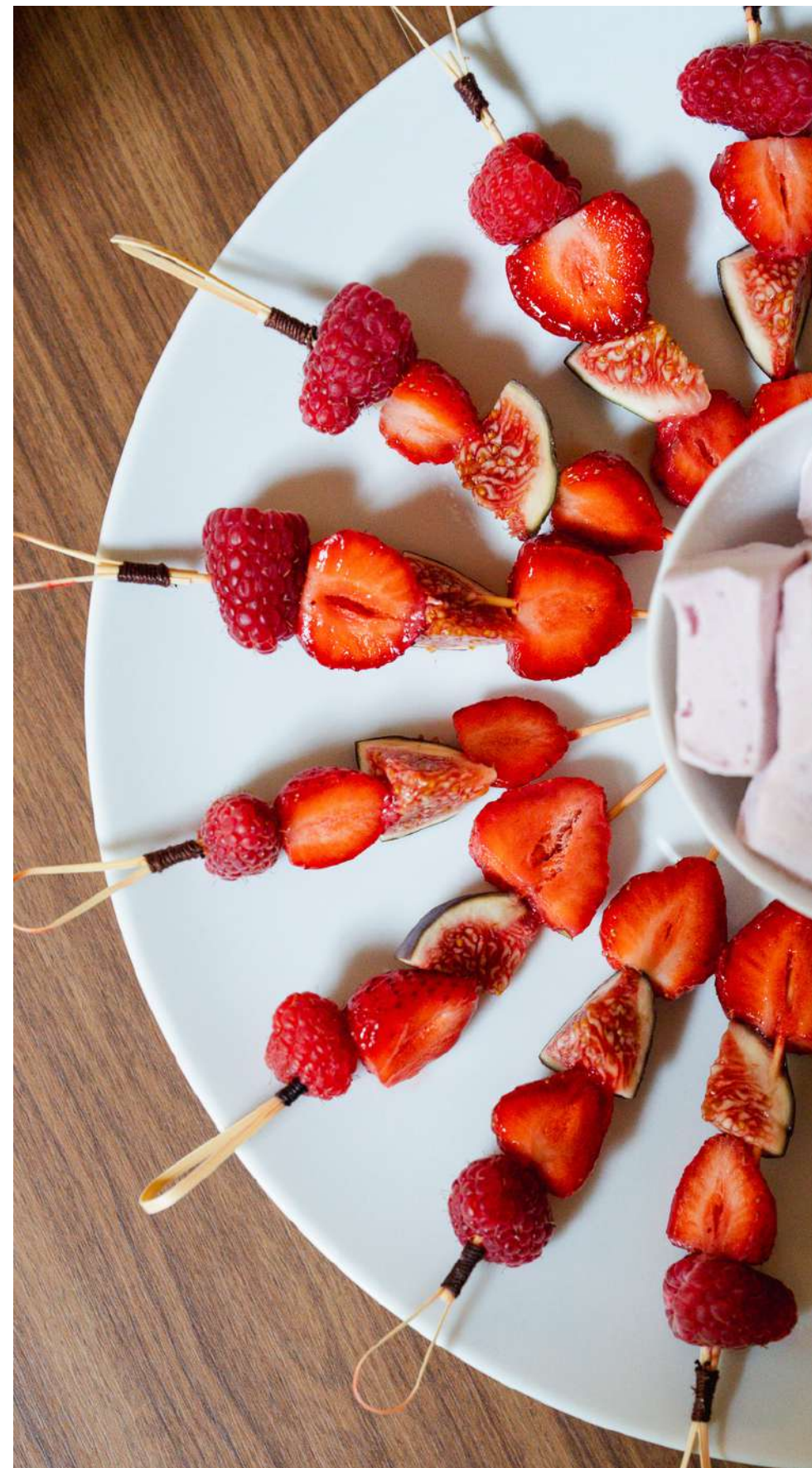
FORMULES PETIT-DÉJEUNER ET PAUSES SUCRÉES

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

FINGER LUNCH & PLATEAUX REPAS

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



FINGER LUNCH

Un menu déjeuner accessible et convivial, composé d'un mix entre des petites salades et des pièces street food variées

Formule buns

INCLUS DANS LE MENU

- Petite salade + 2 buns + Dessert
- Set de couverts en bois
- Livré en carton de transport traiteur pour être disposé sur votre table de réunion ou sur votre buffet

24,00€HT/Personne

Option coffret individuel : + 2,50€HT

Formule tartes salées

INCLUS DANS LE MENU

- Petite salade + 2 tartes + Dessert
- Set de couverts en bois
- Livré en carton de transport traiteur pour être disposé sur votre table de réunion ou sur votre buffet

24,00€HT/Personne

Option coffret individuel : + 2,50€HT

Formule bun et tarte

INCLUS DANS LE MENU

- Petite salade + 1 bun + 1 tarte + Dessert
- Set de couverts en bois
- Livré en carton de transport traiteur pour être disposé sur votre table de réunion ou sur votre buffet

24,00€HT/Personne

Option coffret individuel : + 2,50€HT



AJOUTEZ DES OPTIONS À VOTRE DÉJEUNER

Plateau de fromages (10 personnes)	67,70€HT
Plateau de fromages (20 personnes)	115,40€HT
Plateau de fromages (30 personnes)	163,10€HT
Brochette de fruits frais (2 pcs / personne)	5,00€HT
Mignardises (2 pcs / personne)	5,00€HT
Set de couverts en inox	2,50€HT

MENU FINGER LUNCH

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

Menu du 20 octobre au 21 novembre (inclus)

Petite salade (au choix) :

Œuf poché, tombée de poireaux à l'huile d'olive, sauce ciboulette
Allergènes : oeufs, lactose

Houmous, carottes jaunes et oranges, raifort, pistaches concassées
Allergènes : fruits à coque

Buns (au choix) :

Avocat, tomates confites, piquillos, zestes de d'orange
Allergènes : gluten, oeufs, lactose

Aubergines confites, ricotta aux herbes
Allergènes : gluten, oeufs, lactose

Saumon fumé, fromage frais à l'aneth, citron
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, poisson

Pastrami de boeuf, sauce barbecue, crème de cheddar, sucrine,
cornichons Molosol
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, viande

Suprême de volaille rôtie, mayonnaise MPépité, cheddar
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, viande, moutarde

Jambon, comté affiné, beurre truffé
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, porc

Tartes salées (au choix) :

Champignons de saison et copeaux de parmesan
Allergènes : gluten, oeufs, lactose

Pissaladière : oignons, anchois, olives noires
Allergènes : gluten, oeufs, lactose

Desserts (au choix) :

Grand cookie choco-pécan
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, soja, fruits à coque

Part de tarte fine aux fruits de saison
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

Flan à la vanille de Madagascar
Allergènes : gluten, oeufs, lactose

Salade de fruits frais
Allergènes : sans allergènes

PLATEAUX REPAS

Menus composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert de saison



Plateau repas sans coffret

- INCLUS DANS LE COFFRET**
- Entrée + Plat + Dessert
 - Pain individuel
 - Set de couverts en bois
 - Menu cartonné
 - Livré en carton de transport

28,50€HT/Personne



Plateau repas 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 en coffret premium MPépité

- 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

AJOUTEZ DES OPTIONS À VOTRE DÉJEUNER

Plateau de fromage (10 personnes)	67,70€HT
Plateau de fromage (20 personnes)	115,40€HT
Plateau de fromage (30 personnes)	163,10€HT
Brochette de fruits frais (2 pcs / personne)	5,00€HT
Mignardises (2 pcs / personne)	5,00€HT
Set de couverts en inox	2,50€HT

MENU PLATEAU REPAS

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

Menu du 20 octobre au 21 novembre (inclus)

Entrées (au choix) :

Œuf poché, tombée de poireaux à l'huile d'olive, sauce ciboulette

Allergènes : oeufs, lactose

Gâteau d'aubergines confites farcies à la ricotta aux herbes, chiffonnade de pastrami, pignons de pin

Allergènes : lactose, fruits à coque, viande

Plats :

Houmous, sifflet de carottes jaunes et oranges, purée de carottes au raifort, pistaches, huile d'olive

Allergènes : lactose, fruits à coque

Filet de bar, panais rôtis et brocolis, sauce au citron confit*

Allergènes : lactose, poisson

Suprême de pintade, salade de pommes de terre et champignons de saison,

vinaigrette moutardée, crème de comté affiné

Allergènes : lactose, viande, moutarde

Desserts :

Autour de la noisette : financier à la noisette et praliné noisette

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

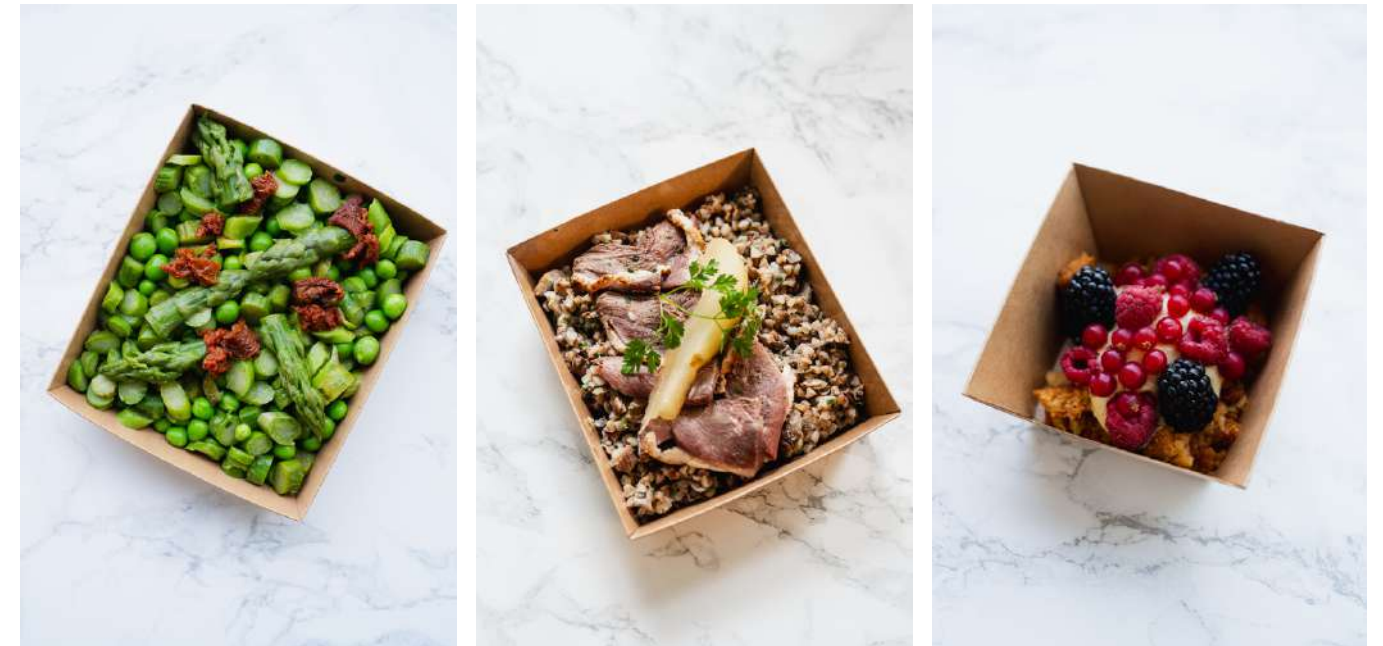
Crème aux deux citrons, biscuit croustillant sans gluten, sésame

Allergènes : oeufs, lactose, sésame

Salade de fruits frais

Allergènes : sans allergènes

*Ces plats peuvent être réchauffés au micro-ondes





BUFFETS DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Jours de livraison : du lundi au vendredi

Délais de commande : J-3 avant 12H00

Minimums de commande : 10 personnes



BUFFET “ESSENTIEL”

BUFFET “ESSENTIEL”

des mets en portions individuelles gourmandes

****Demander à notre équipe le menu du moment****

Petits plats salés (1 petit plat = 120gr)

1,5 pièces par personne parmi un assortiment

⅓ végétarien, ⅓ poisson, ⅓ viande

Petits sandwiches (1 sandwich = 4 à 5 bouchées)

1,5 pièces par personne parmi un assortiment

⅓ végétarien, ⅓ poisson, ⅓ viande

Plateau de fromages affinés découpés

Pain tranché

Desserts

1 pièce par personne parmi un assortiment de gâteaux de voyage

PRIX / PERSONNE : 29,50€HT



BUFFET “À PARTAGER”

BUFFET “À PARTAGER”

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

****Demander à notre équipe le menu du moment****

Plats salés à partager

Végétarien

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

Poisson & Viande

2 grandes assiettes

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

Fromage(s) du moment

Condiments

Pain tranché

Desserts à partager

Gâteaux à partager

Fruits frais

PRIX / PERSONNE : 35,00€HT

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



BUFFET “GOURMAND”

BUFFET “GOURMAND”

assortiment de pièces cocktail, petits sandwichs gourmands, plats et desserts individuels

****Demander à notre équipe le menu du moment****

Pièces cocktail salées

Assortiment de 12 pièces cocktails salées

6 végétariens, 3 poissons, 3 viande

Petits plats individuels (1 petit plat = 120gr)

1 petit plats salé

végétarien OU poisson OU viande

Petits sandwichs maison (1 sandwich = 4 à 5 bouchées)

1 petit sandwich maison

végétarien OU poisson OU viande

Desserts

1 mini-moelleux (60gr)

3 mignardises

PRIX / PERSONNE : 39,00€HT

ajoutez en option un plateau de fromages affinés ou de charcuterie à ce buffet



BUFFET “FINGER FOOD”

BUFFET “FINGER FOOD”

assortiment de pièces cocktail et mignardises

****Demander à notre équipe le menu du moment****

Pièces cocktail salées

Assortiment de 16 pièces cocktails salées
8 végétariens, 4 poissons, 4 viande

Mignardises

4 mignardises
OU

3 mignardises et 1 brochette de fruits

PRIX / PERSONNE : 49,00€HT

ajoutez en option un plateau de fromages affinés ou de charcuterie à ce buffet



COMPOSEZ VOTRE BUFFET

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Jours de livraison : du lundi au vendredi

-

Délais de commande : J-3 avant 12H00

-

Minimums de commande : indiqué par produit



LES CONSEILS DE MPÉPITE POUR VOTRE BUFFET

les équipes de MPépité vous donnent quelques conseils pour concevoir votre menu buffet

COCKTAILS APÉRITIFS & AFTERWORKS		
CONSISTANCE	MENU 1 (PAR PERSONNE)	MENU 2 (PAR PERSONNE)
Petite faim / Durée courte d'évènement	4 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)	2 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) 1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie
Faim modérée / Durée moyenne d'évènement	6 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)	4 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) 1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie
Grande faim / Durée moyenne d'évènement	9 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)	4 pièces cocktail salées et/ou mignardises 1 bun salé 1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie

BUFFETS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES		
CONSISTANCE	QUANTITÉS (PAR PERSONNE)	QUELQUES ÉQUIVALENCES À CONNAITRE
Petite faim	14 pièces (10 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 plat + 1 dessert	Entrée 4 pièces cocktail salées = 1 entrée 1 bun ou 1 tarte salée = 1 entrée 1 petit plat salé = 1 entrée Plat 10 pièces cocktail salées = 1 plat 2 buns ou 2 tartes salées = 1 plat 3 petits plats salés = 1 plat Dessert 4 mignardises = 1 dessert D'autres équivalences 1 portion de légumes & dips = 4 pièces cocktail 1 portion de fromage = 4 pièces cocktail 1 portion de charcuterie = 4 pièces cocktail 1 bun ou 1 tarte salée = 4 pièces cocktail salées
Faim classique	18 pièces (14 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert	
Grande faim	22 pièces (16 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert	

PANIER DE LÉGUMES CROQUANTS ET DIPS



Dans un panier en bois, recevez un assortiment de légumes de saison à croquer ainsi que des trois dips faits maison par le chef de MPépité.

49€HT le panier (10 à 15 personnes)

PLATEAUX DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES



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 fromages entiers

45gr / personne

Plateau mosaïque composé d'un assortiment de fromages entiers de saison, 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 SALÉES

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	9x Fleur de champignons de saison, parmesan 9x Tartelette chou-fleur, curry, amandes, raisins blonds	10x Tartelette chou-fleur, curry, amandes, raisins blonds
Pâtes à chou & Pics	18x Gougère au vieux comté, amandes torréfiées, thym	10x Gougère au vieux comté, amandes torréfiées, thym
Mini-pain brioché	18x Mini-pain brioché courgette au piment d'Espelette et parmesan	10x Mini-pain brioché courgette au piment d'Espelette et parmesan

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	9x Tartelette chou-fleur, curry, amandes, raisins blonds 9x Gambas, avocat, zestes de citron, sauce cocktail	10x Chou-fleur, curry, amandes, raisins blonds
Pâtes à chou & Pics	9x Gougère à la crème de vieux comté, amandes, thym 9x Pic de saumon gravlax, crème à l'aneth, citron	10x Pic de saumon gravlax, crème à l'aneth, citron
Mini-pain brioché	18x Mini-pain brioché de thon à la Provençale	10x Mini-pain brioché de thon à la Provençale

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	9x Tartelette chou-fleur, curry, amandes, raisins blonds 9x Fleur au boeuf confit et graines de moutarde	10x Fleur au boeuf confit et graines de moutarde
Pâtes à chou & Pics	9x Gougère à la crème de vieux comté, amandes, thym 9x Pic de jambon de magret de canard et dates	10x Gougère à la crème de vieux comté, amandes, thym
Mini-pain brioché	18x Mini-pain brioché au suprême de volaille rôti	10x Mini-pain brioché au suprême de volaille rôti

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	9x Toast de foie gras déstructuré aux figues 9x Fleur avocat, gambas, zeste de citron, sauce cocktail	10x Toast de foie gras déstructuré aux figues
Pâtes à chou & Pics	9x Gougère à la crème de vieux comté et thym 9x Pic de jambon de magret de canard et dates	10x Gougère au comté affiné, amandes, thym
Mini-pain brioché	18x Mini-pain brioché saumon fumé, crème à l'aneth, citron	10x Mini-pain brioché saumon fumé, crème à l'aneth, citron

TVA à 10%.

GRANDES PIÈCES SALÉES

Minimun de commande = 10 unités

Grands buns à l'unité

Nous avons conçu une gamme de buns salés de la taille d'un petit burger (+/- 90gr par pièce). Ces buns sont idéaux 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 SAVEURS DE SAISON

VÉGÉTARIENS

Avocat, tomates confites, piquillos, zestes de d'orange
Aubergines confites, ricotta aux herbes

POISSONS

Saumon fumé à la crème d'aneth, citron

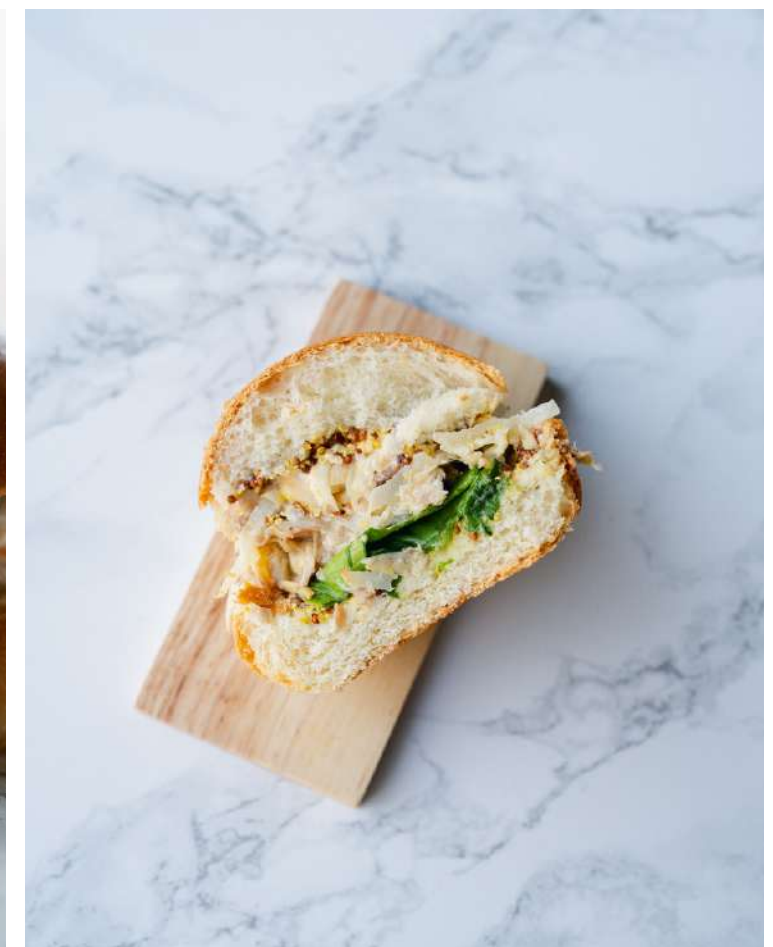
VIANDES

Pastrami de boeuf, sauce barbecue, crème de cheddar, sucrine, cornichons Molosol
Suprême de volaille rôtie, mayonnaise MPépité
Chiffonnade de jambon, comté affiné, beurre truffé

5,50€HT/Bun végétarien

7,00€HT/Bun pastrami ou volaille

7,50€HT/Bun saumon ou jambon



GRANDES PIÈCES SALÉES

Minimun de commande = 10 personnes

Tartes salées

Le chef de MPépité vous propose une gamme de tartes salées, en format individuel ou à partager.

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

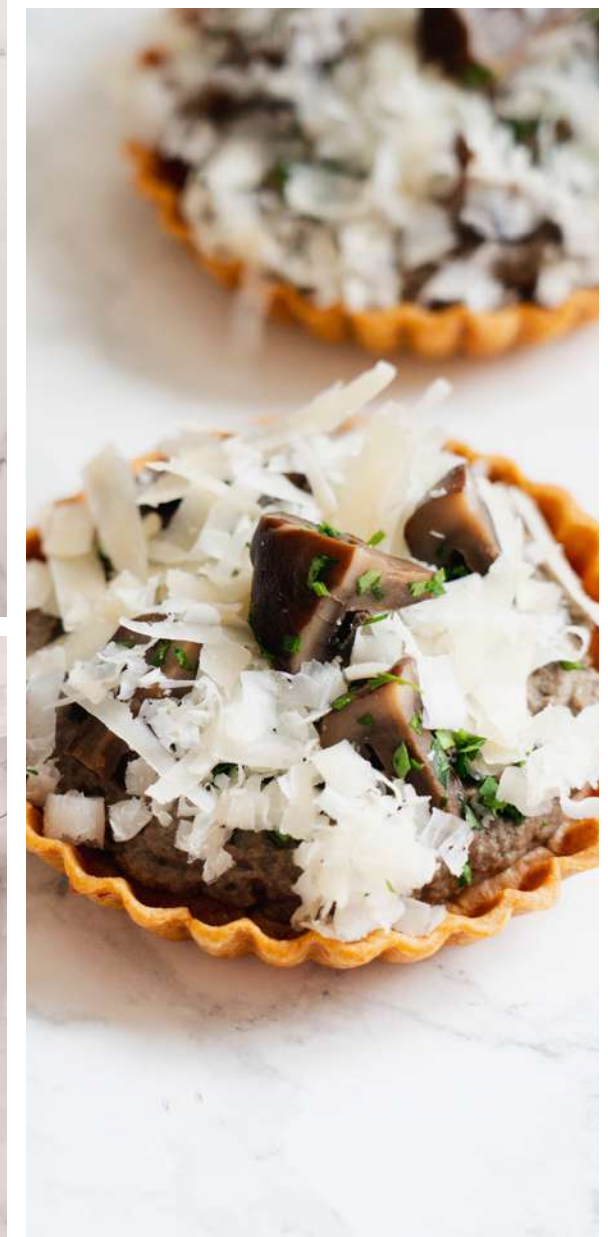
TARTES SALÉES INDIVIDUELLES - 1 PERSONNES

- Champignons de saison et copeaux de parmesan
- Pissaladière : oignons, anchois, olives noires

TARTES SALÉES À PARTAGER - 8 PERSONNES

- Pissaladière : oignons, anchois, olives noires

5,50€HT/Tarte végétarienne
6,50€HT/Tarte 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 20 octobre au 21 novembre (inclus)

Végétarien

Œuf poché, tombée de poireaux à l'huile d'olive, sauce ciboulette

Allergènes : oeufs, lactose

Houmous, carottes jaunes et oranges, raifort, pistaches concassées

Allergènes : fruits à coque

Salade de boulgour, tomates confites, feta, raisins de Corinthe, menthe fraîche, huile d'olive

Allergènes : gluten, lactose

Poisson

Tartare de thon, vinaigrette framboises et grenades

Allergènes : poisson

Saumon mariné, crème à l'aneth, tranches de citron

Allergènes : poisson, lactose

Viande

Tartare de de veau, sauce iodée et échalottes confites

Allergènes : viande, crustacés

Aubergines confites, ricotta aux herbes, chiffonnade de pastrami, pignons de pin

Allergènes : lactose, fruits à coque, viande

MIGNARDISES

Coffret assortiment



Coffret de mignardises MPépité

Composez votre coffret avec un 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

CHOISISSEZ VOS 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

GÂTEAUX DE VOYAGE



Cookies 4,90€HT

Composé d'une pâte à cookie garnie (au choix) : de chocolat au lait, chocolat noir 65%, noix de pécan OU de chocolat noir 65%, cacahuètes, fleur de sel.



Mini-moelleux 3,60€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 : chocolat-caramel, marbré chocolat-vanille, citron-yuzu, praliné noisette, praliné pistache-fleur d'oranger, vanille-fleur de sel.



Moelleux 28,50€HT 8 PAX

Composé d'une pâte à marbré au choix : chocolat-vanille, citron, pistache.

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 pâtissière de saison 7,5€HT la part / 55,00€HT 8 PAX

Composé d'un financier aux amandes cuit avec des fruits frais travaillés et un pochage pâtissier.



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

Composée d'une pâte feuilletée, de fraises finement tranchées, de framboises fraîches, et d'amandes croquantes.



Entremets 55,00€HT 8 PAX

Parfums :

- Vanille, mangue, passion
- Chocolat, noisettes

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 Alain Milliat 1L	8,50
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 5h	390,00
Chef cuisinier : Vacation 5h	390,00
Sous-chef de cuisine : Vacation 5H	300,00
Heure supplémentaire de jour	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

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 : 25,00€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)
- Finger lunch et plateaux repas : l'avant-veille avant 12H00 (48H)
- Buffets déjeunatoires ou dinatoires : J-3 avant 12H00
- Buffets, plateaux à partager, cocktail : J-3 avant 12H00
- Événements 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.