CATALOGUE

MPépite



Collection novembre-décembre

2026

INTRODUCTION

MPépite 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, MPépite 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** : fraiches 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@mpepite.com ou à l'adresse e-mail de votre conseiller MPépite.

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 MPépite

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 entreprises 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 MPépite 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 MPépite

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 fraicheur des produits.



NICOLAS PACIELLO
Chef pâtissier de MPépite

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.

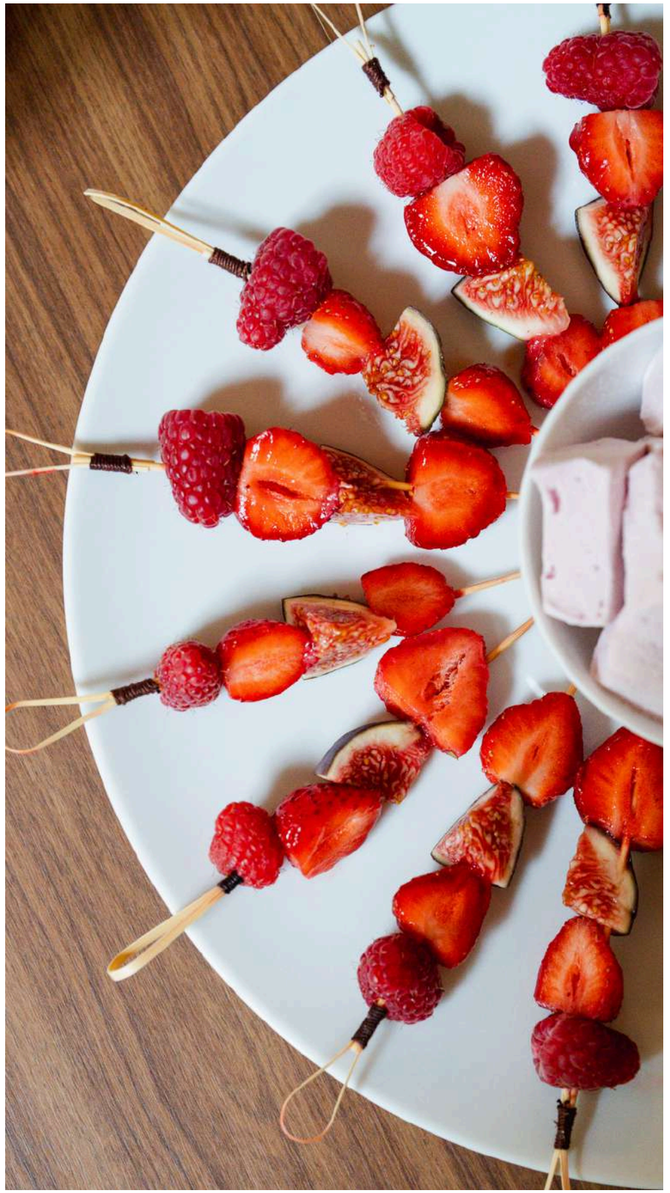
Aujourd'hui il est le chef exécutif de l'Ecole Varhola à Paris.



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 MPépite 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

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

PRODUITS À L'UNITÉ

Mini-viennoiserie à l'unité :
Chouquette : 0,30 €HT
Mini-croissant : 1,20 €HT
Mini-croissant aux pralines : 1,40 €HT
Mini-pain au chocolat : 1,30 €HT
Mini-pain aux raisins : 1,60 €HT
Mini-brioche au sucre : 1,40 €HT
Mini-brioche à la cannelle : 1,60 €HT
Mini-brioche au chocolat : 1,60 €HT`
Mini-kouign amann : 2,00 €HT
Mini-kouign amann pomme : 2,00 €HT
Mini-kouign amann sarrasin : 2,00 €HT

Produits detox :
Yaourt-granola : 4,9 €HT
Brochette de fruits : 2,50 €HT

Gâteaux de voyage :
Cake marbré entier : 19,5 €HT
Cake au citron : 19,5 €HT
Banana bread : 19,5 €HT
Madeleine nature : 1,50 €HT
Madeleine fourrée : 2,90 €HT

Boissons :
Jus d'orange pressé 1L : 12,50 €HT
Jus de pomme pressé 1L : 12,50 €HT
Thermos de thé 1,5L : 37,50 €HT
Thermos de café 1,5L : 37,50 €HT

FORMULES PAUSE SUCRÉE

Minimum de commande : 10 personnes

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*

PRODUITS À L'UNITÉ

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 marbré ganache (8 parts) : 28,5 €HT

Produits unitaires :
Mignardises : à partir de 2,5 €HT
Mini-moelleux : 3,5 €HT
Cookie choco-pécan 120gr : 4,9 €HT
Brochette de fruits : 2,5 €HT
Mini-pain brioché : à partir de 2 €HT

Boissons :
Jus Patrick Font (1L) : 8,50 €HT
Coca-cola 1,25L (zéro ou original) : 4,50 €HT
Eau plate 75cL : 4 €HT
Eau gazeuse 75cL : 4 €HT

FORMULES DÉJEUNERS

<u>MODALITÉS DE RÉSERVATION</u>

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 petit plat salé, 2 sandwichs 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 MPépite *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 MPépite *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 16 novembre au 8 janvier (inclus)

Entrées (au choix) :

Champignons de saison en différentes textures, crémeux d'oignons, pain croustillant
Allergènes : gluten, lactose

Gravlax de volaille, crème de panais
Allergènes : lactose

Plats (au choix) :

Chou-fleur rôti aux épices douces, crémeux de chou-fleur, riz vénéré, amandes effilées et super graines*
Allergènes : fruits à coque

Médaillon de saumon, carottes fanes roties au miel*
Allergènes : poisson

Boeuf mariné, coeur de sucrine, croûtons aux épices
Allergènes : gluten, lactose

Desserts :

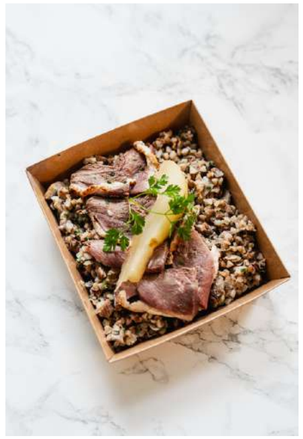
Tarte au chocolat noir 65% Belize, sarrasin
Allergènes : oeufs, lactose, soja

Entremets vanille, mangue, passion, coco
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

Salade de fruits frais de saison
Allergènes : sans allergènes

*Ces plats peuvent être tiédis au micro-ondes





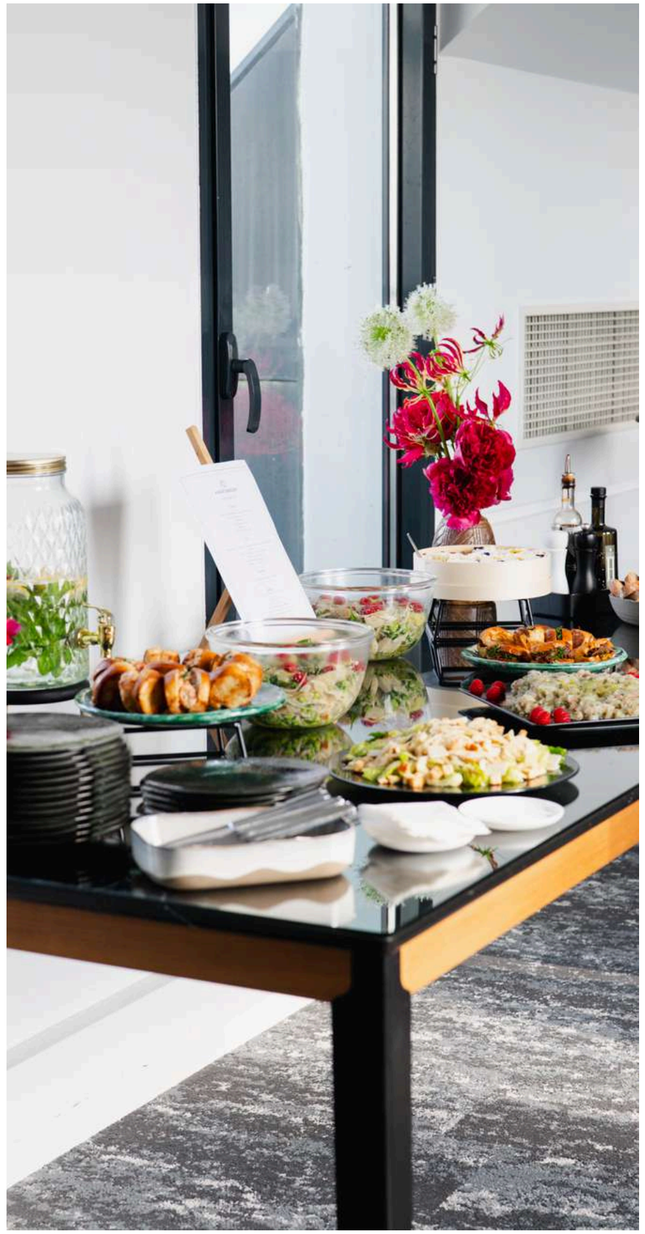





Menu
MPépite
Collection octobre
re, fromage
nfites, épinard
ttes, tombées
le légumes,
ntilly
s caramélisées
uster nos coffrets à réception.
ns votre réfrigérateur.


MENU
MPépite
"Nous vous remercions d'avoir choisi le menu MPépite.
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 sortir du réfrigérateur une demie-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 “STANDING LUNCH”

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

BUFFET “STANDING LUNCH”
des mets en portions individuelles gourmandes

Petits plats salés (1 petit plat = 120gr)
1,5 pièces par personne parmi un assortiment
***
Petits sandwichs maison (1 sandwich = 50 à 55gr)
3 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
***
Mini-moelleux & Mignardises
1 mini-moelleux par personne
(nos madeleines rondes de 50gr, garnies de ganaches, pralinés ou confits de fruits maison)
ET
2 mignardises 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”

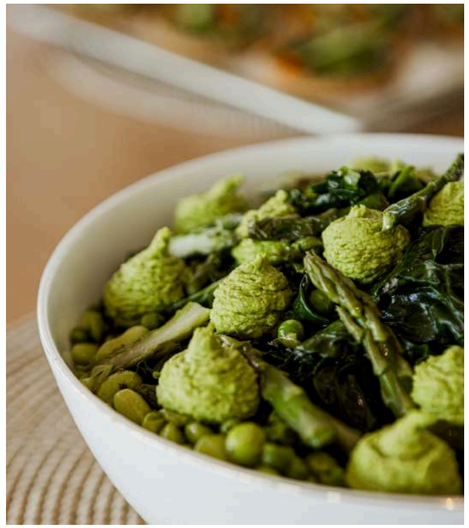
A partir de 10 personnes - Demandez à nos équipes les menus du moment

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 "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 LUNCH (= 2 PIÈCES COCKTAIL)
2 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 pâtissierie de saison & 2 mignardises

PRIX / PERSONNE : 39,00€HT

COCKTAIL DINATOIRE
18 pièces par personne,
équivalent à un menu plat, dessert

PIÈCES COCKTAIL SALÉES
14 pièces par personne
7 végétarien, 7 poisson et viande

***

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

PRIX / PERSONNE : 45,00€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 MPépite vous donnent quelques conseils pour concevoir votre cocktail

COCKTAILS APÉRITIFS & AFTERWORKS (DURÉE COURTE)		
CONSISTANCE	**MENU 1 (PAR PERSONNE)**	**MENU 2 (PAR PERSONNE)**
Très léger	4 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)	2 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) 1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie
Léger	6 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises)	4 pièces (pièces cocktail salées ou mignardises) 1 portion de légumes, de fromages ou de charcuterie
Traditionnelle	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

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES (DURÉE LONGUE)		
CONSISTANCE	**QUANTITÉS (PAR PERSONNE)**	**QUELQUES ÉQUIVALENCES À CONNAITRE**
Léger	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 sandwichs maison = 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 cockail salées
Traditionnelle	18 pièces (14 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert	
Consistant	24 pièces (20 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 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 MPépite 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 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 9x Polenta, rouget, tapenade	10x Crêpe sarrasin, saumon fumé, creamcheese citronné, wakamé
Bases naturelles & pics	9x Pince de carotte, houmous de petits pois 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 chiffonade de jambon, beurre truffé 9x Fleur au boeuf confit et graines de moutarde	10x Fleur au boeuf confit et graines de moutarde
Bases naturelles & pics	9x Mille-feuille comté affiné, viande de grison, noisette 9x Pince de carotte, houmous de petits pois	10x Mille-feuille comté affiné, viande de grison, noisette
Mini-pain brioché	18x Mini-pain brioché avocat, tomates confites, piquillos, zestes d'orange	10x Mini-pain brioché avocat, tomates confites, 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 MPépite 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 déstructuré aux figues 9x Biscuit sablé crème truffée, lamelle de truffe, herbe fraiche	10x Toast de foie gras déstructuré aux figues
Bases naturelles & pics	9x Gougère à la crème de vieux comté et thym 9x Tomate-mozzarella-basilic Mpépite	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

GRANDES PIÈCES SALÉES

Disponibles en deux formats : 50-55gr ou 80-100gr

Sandwichs à l'unité taille lunch

Nous avons conçu une gamme de sandwichs salés, en format lunch (50 à 55gr par pièce) ou sandwich classique (80-100gr).

NOS PAINS & SAVEURS DE SAISON

BUNS BRIOCHÉS

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 crabe-ciboulette
Focaccia thon, creamcheese, ciboulette
Focaccia jambon de parme, tomates confites, pesto, parmesan

PAIN SUÉDOIS

Pain suédois avocat, tomates confites, piquillos, zestes d'orange
Pain suédois saumon fumé, pommes Granny Smith, crème d'Isigny

WRAPS VEGAN

Wrap au fauxmage de cajou, avocat, chou, mangue, huile de sésame
Wrap au houmous, betteraves crues et cuites, pomme Granny Smith

PITAS

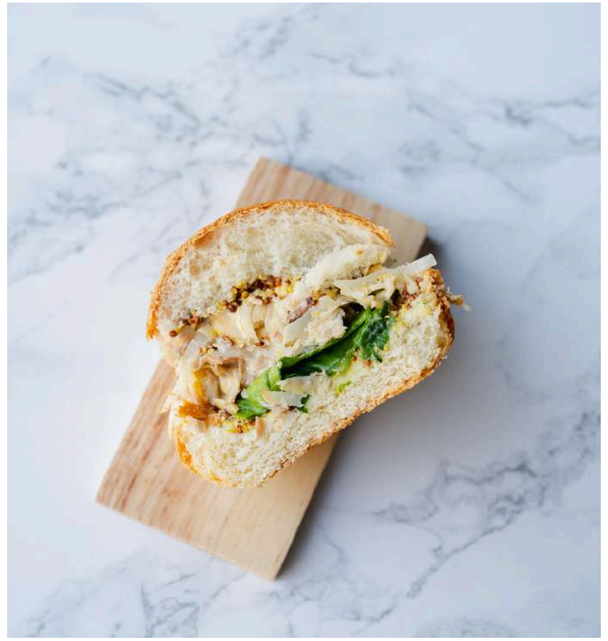
Pita aux champignons façon kebab, fromage blanc à la menthe
Pita au saumon miso, sauce blanche au raifort, roquette
Pita au canard confit, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne

À partir de 2,75€HT par sandwich









PETITS PLATS SALÉS

1 petit plat = 100 à 120gr





Assortiment de petits plats salés MPépite

Demandez à votre conseiller MPépite la carte de saison afin de composer votre assortiment.

à partir de 5,50€HT/Petit plat végétarien

à partir de 6,00€HT/Petit plat poisson ou viande

MIGNARDISES

Coffret assortiment





Coffret de mignardises MPépite

Assortiment de 3 ou 6 références de mignardises MPépite.

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 figue



Mini-moelleux praliné noisette

GÂTEAUX DE VOYAGE



Cookies 120gr
4,90€HT

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



Cake marbré 8 personnes
28,50€HT

Cake marbré chocolat-vanille, coeur ganache au chocolat.



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. Demandez à votre conseiller MPépite les parfums de saison.

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
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 Patrick Font	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	à partir de 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, MPépite conçoit des prestations sur-mesure.

REPAS SERVI À TABLE PAR UN CHEF MPÉPITE

REPAS SERVI À TABLE PAR UN CHEF ÉTOILÉ

ÉVÉNEMENT BOUTIQUE PRESSE OU VIC

COCKTAIL CLIENTS OU PARTENAIRES

SALON ET JOURNÉES ÉVÉNEMENTIEL

ANIMATIONS CULINAIRES SALÉES OU SUCRÉES













UNIVERS ET SCÉNOGRAPHIES

En collaboration avec des scénographes, nous conçevons 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 MPépite.

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 Pépite, 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 MPépite existe."


GE VERNOVA






VALS

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

CHANEL

Cartier

Van Cleef & Arpels

GE VERNOVA

BCG

Mazarine

CONDITIONS DE COMMANDE

Passer commande

Par e-mail : contact@mpepite.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.