

CATALOGUE

MPépité



FERMETURE ESTIVALE
DU 10 AOÛT AU 21 AOÛT INCLUS

Collection juillet-août

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 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 - Déjeuners

13 - Buffets

19 - Cocktails

27 - Boissons et services additionnels

28 - Événements sur-mesure

33 - Quelques références

34 - 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.

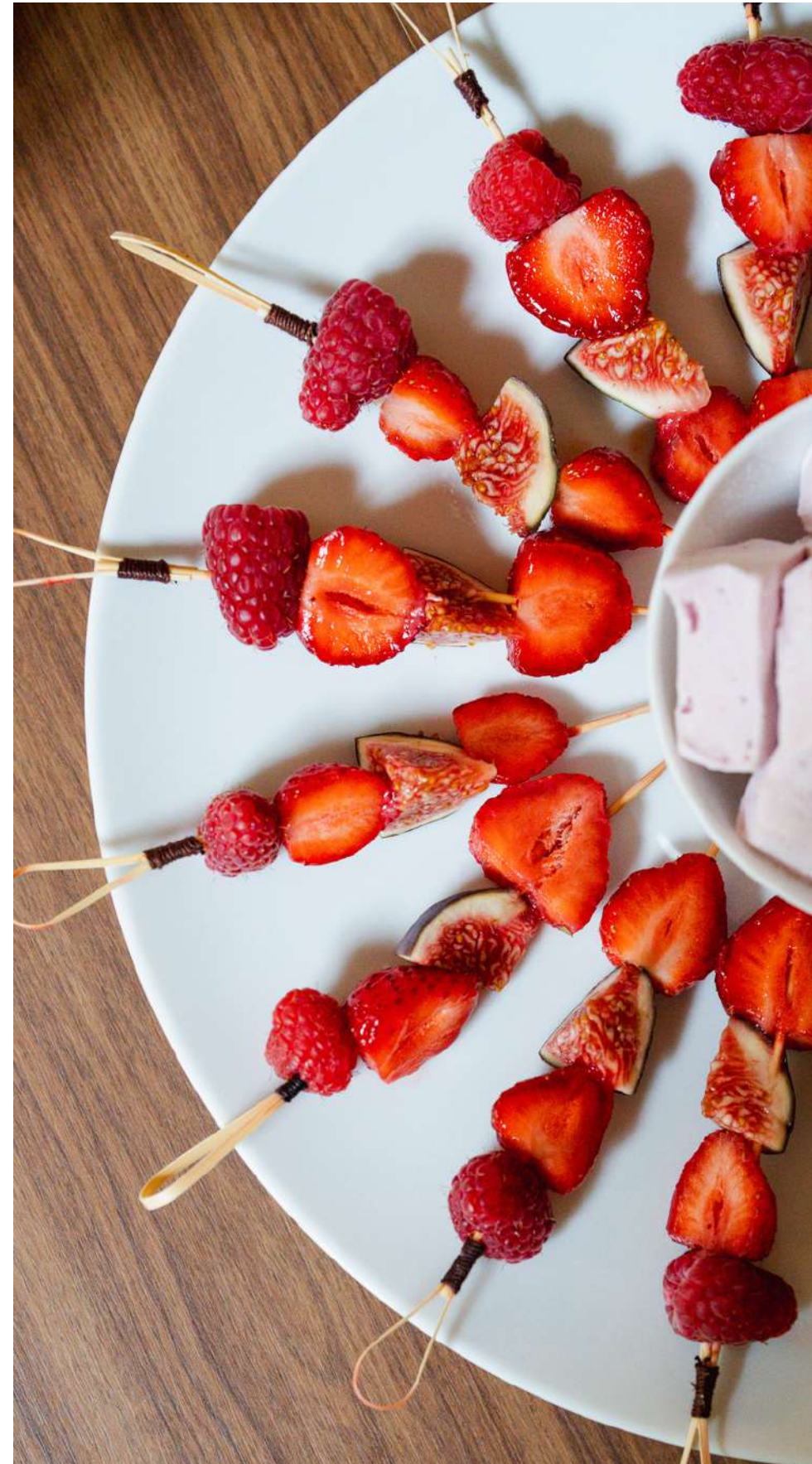
PETIT-DÉJEUNER ET PAUSES SUCRÉES

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 brioiché : à partir de 2 €HT

Boissons :

Jus Alain Milliat (1L) : 8,50 €HT

Eau plate 75cL : 4 €HT

Eau gazeuse 75cL : 4 €HT

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 20 juillet au 11 septembre (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) :

Riz vénéré courgettes, ricotta, citron confit, noix de macadamia
Allergènes : lactose, fruits à coque

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

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

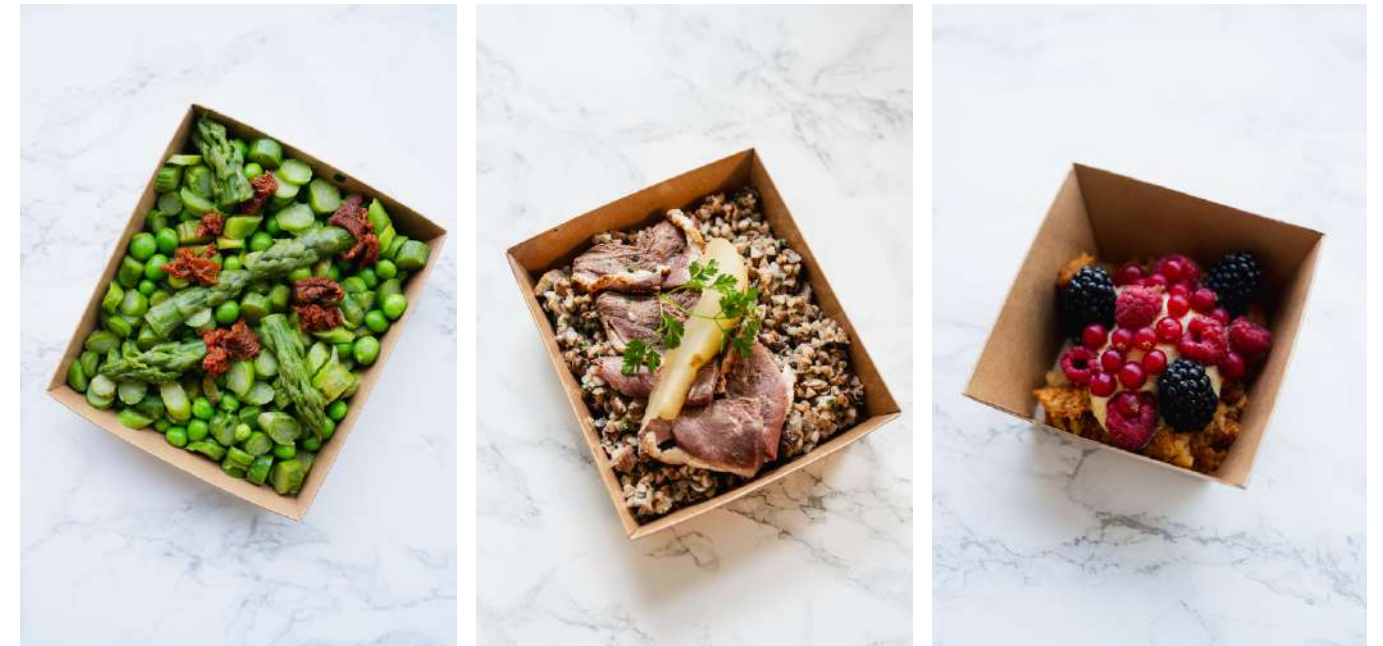
Desserts :

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

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

Salade de fruits frais
Allergènes : sans allergènes

*Ces plats peuvent être tiédés au micro-ondes





"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
- ☐ 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.

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”

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”

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”

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

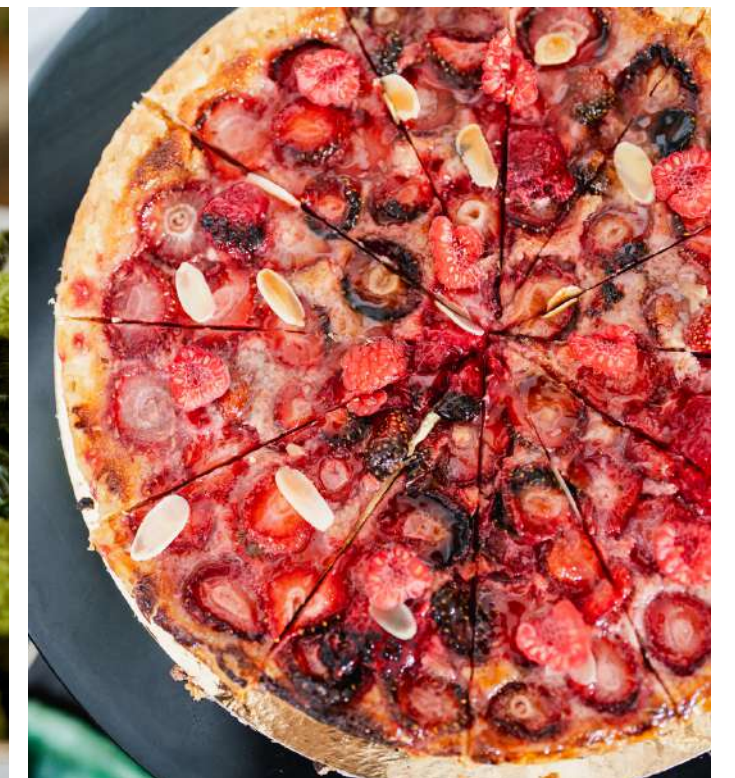
Gâteaux à partager

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.**



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



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 (PAR PERSONNE)	MENU 2 (PAR PERSONNE)	CONSISTANCE	QUANTITÉS (PAR PERSONNE)	QUELQUES ÉQUIVALENCES À CONNAITRE
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	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 sandwiches 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 cocktail salées
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	18 pièces (14 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert	
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	Consistant	24 pièces (20 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert	

FORMULES COCKTAIL

Minimum de commande : 15 personnes

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

***Ce prix ne comprend pas :
les équipements, le personnel de cuisine et de
salle, les frais logistiques**

COCKTAIL GOURMAND

18 pièces par personne

Pièces cocktail salées

7 pièces cocktails salées par personne

Petits plats salés (= 4 pièces cocktail)

1 petit plat par personne

Sandwichs maison (= 4 pièces cocktail)

1 sandwich par personne

Mignardises

3 mignardises par personne

PRIX / PERSONNE : 39,00€HT

***Ce prix ne comprend pas :
les équipements, le personnel de cuisine et de
salle, les frais logistiques**

COCKTAIL SIGNATURE MPÉPITE

24 pièces par personne

Pièces cocktail salées

12 pièces cocktails salées par personne

Petits plats salés (= 4 pièces cocktail)

2 petit plat par personne

Animation culinaire (= 4 pièces cocktail)

1 portion par personne

Mignardises

4 mignardises par personne

PRIX / PERSONNE : 69,00€HT

***Ce prix ne comprend pas :
les équipements, le personnel de cuisine et de
salle, les frais logistiques**

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 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 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 déstructuré aux figues 9x Biscuit sablé crème truffée, lamelle de truffe, herbe fraîche	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 Mpépité	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

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

FINGERS FOCACCIA

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

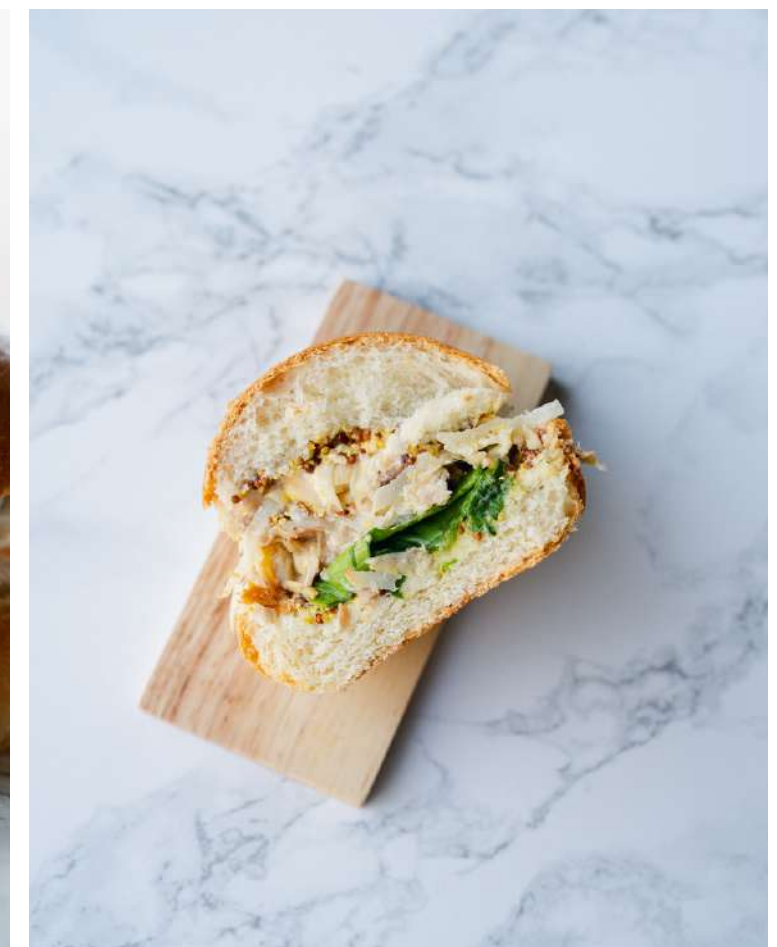
CLUBS & BAGUETTINES

Baguettine parisienne, chiffonnade de jambon, comté, beurre truffé
Club à l'émincé de canard fumé et crème de comté
Club saumon fumé, crème au citron fumé

5,5€HT/Bun végétarien

7,00€HT/Bun poisson ou viande

5,90€HT/Focaccias, Clubs, Baguettes



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 juillet au 11 septembre (inclus)

Végétarien

Légumes à l'italienne, mozzarella, pignons de pin

Allergènes : lactose, fruits à coque

Salade de quinoa mangue, avocat, oignons rouges, coriandre, vinaigrette-citron
huile d'olive

Allergènes : gluten, lactose

Riz vénéré courgettes, ricotta, citron confit, noix de macadamia

Allergènes : lactose, fruits à coque

Melon de Charente, pastèque, tomates cerises, feta, menthe fraîche

Allergènes : lactose

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 : crustacés, soja, 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

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



Mini-moelleux
caramel beurre salé



Mini-moelleux
framboise-gingembre



Mini-moelleux praliné
noisette

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 cookie du moment.



Moelleux marbré 28,50€HT 8 PAX

Composé d'une pâte à marbré au chocolat et à la vanille, d'un glaçage croquant et d'un insert chocolat à coeur.



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 : marbré chocolat-vanille, caramel beurre salé, chocolat-fève de tonka, 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, de fraises finement tranchées, de framboises fraîches, et d'amandes croquantes.



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



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 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	590,00
Sous-chef de cuisine : 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

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.