

CATALOGUE

Mépîte



Collection janvier

2025

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 08h00 du matin le jour même, selon disponibilités, par téléphone au +33 (0)6 31 88 69 89

OFFRES	NBRE D'INVITÉS	DÉLAIS DE COMMANDE ET D'ANNULATION SANS FRAIS	FACTURATION PASSÉ CE DÉLAI (ANNULATION TARDIVE)
Plateau repas	< à 15 personnes	La veille avant 12H00	100%
Plateau repas	> à 15 personnes	L'avant-veille avant 12H00	100%
Buffet & Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	< à 30 personnes	L'avant-veille avant 12H00	70%
Buffet & Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	> à 30 personnes	5 jours ouvrés avant	70%
Pause sucrée	> à 2 personnes	La veille avant 12H00	100%

TABLE DES MATIÈRES

3- Offre spéciale épiphanie

4 - Introduction

6 - Les chefs de MPépите

7 - Plateau repas

14 - Buffet

23 - Boissons et services additionnels

24 - Pâtisseries, gâteaux de voyage et chocolats

28 - Évènement sur mesure

38 - Engagements

42 - Conditions de commande

ÉPIPHANIE 2025

Nos produits réalisés par le chef pâtissier Nicolas Paciello

Commandes disponibles du 6 au 24 janvier 2025



FLAN DES ROIS

1 part = 7,40€HT

Flan entier (6 parts) = 44€HT

Le fameux flan à la vanille de Madagascar du chef Nicolas Paciello dans lequel on découvre une frangipane traditionnelle. La puissance de l'amande se marie à la douceur de la vanille, le croustillant de la pâte feuilletée à la texture crémeuse du flan.

Allergènes : oeufs, gluten, lactose et fruits à coque.



GALETTE AMANDE-VANILLE

1 part = 7,40€HT

Galette entière (6 parts) = 44€HT

La galette des rois traditionnelle : composée d'une pâte feuilletée faite maison et d'une frangipane légèrement parfumée à la vanille de Madagascar.

Allergènes : oeufs, gluten, lactose et fruits à coque.

INTRODUCTION

MPépite est une société de restauration créative et dynamique fondée par deux femmes entrepreneuses, passionnées de gastronomie, **Sonia Dupuis**, experte du secteur, bras droit du **célèbre critique gastronomique Gilles Pudlowski**, fondatrice de la Fête de la Gastronomie à Paris et de l'agence de chefs Cook and Com, et **Lucille Jasmin**.

Depuis le lancement, Sonia et Lucille ont été accompagnées par **Frédéric Pedrono**, aujourd'hui Directeur Général Délégué du Groupe.

Frédéric a dirigé de nombreuses adresses emblématiques de la gastronomie parisienne.

Directeur du restaurant trois étoiles Michelin au Pavillon Ledoyen pendant plus de dix ans, il a notamment accompagné Yannick Alleno dans la reprise du Pavillon jusqu'en 2016. Il a ensuite poursuivi son parcours à la Scène Thélème aux côtés de Julien Roucheteau avec lequel il a obtenu une étoile au guide Michelin.

Amoureux de la gastronomie, passionné de sa culture et de son histoire, Frédéric a su accompagner Sonia et Lucille dans cette belle aventure et faire de **MPépite un acteur incontournable** du monde du **traiteur haut-de-gamme** à Paris.

En seulement deux ans, MPépite est devenu le partenaire gastronomique de grandes entreprises telles que **Goldman Sachs, Boston Consulting Group, Van Cleef & Arpels...**





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.

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 et un restaurant sous la marque CinqSens à Paris 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.

PLATEAUX REPAS

Pour vos déjeuners, recevez un menu entrée, plat, dessert, conçu par le chef exécutif de MPépité ou par notre chef partenaire.

Vous commandez des plateaux repas régulièrement ?

Bénéficiez d'avantages dédiés à nos entreprises partenaires !

Contactez votre conseiller MPépité afin de découvrir nos avantages dédiés aux entreprises et de construire une offre qui vous corresponde.



FINGER LUNCH

Un menu déjeuner accessible et convivial, composé d'un mix entre de petits plats cuisinés et des grandes pièces finger food.

Formule buns

INCLUS DANS LE MENU

- Entrée + 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

20,50€HT/Personne

Option coffret individuel : + 2,50€HT

Formule tartes salées

INCLUS DANS LE MENU

- Entrée + 2 tartes salées + 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

- Entrée + 1 bun et 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

22,50€HT/Personne

Option coffret individuel : + 2,50€HT



AJOUTEZ DES OPTIONS À VOTRE FINGER LUNCH

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 tous les mois selon le marché et son inspiration

Menu du 6 janvier au 7 février (inclus)

Entrées (au choix) :

Carottes Vichyssoise, crème de feta au cumin, pesto de persil

Allergènes : lactose, fruits à coque

Oeuf poché, rémoulade de céleri au piment d'Espelette, croûtons dorés

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, céleri

Buns (au choix) :

Salsifis, raifort, ciboulette

Allergènes : gluten, oeufs, lactose

Courgettes au piment d'Espelette, olives vertes

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

Thon à la Provençale, tomates confites, olives noires

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, poisson

Saumon fumé, fromage frais à l'aneth, citron

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, poisson

Suprême de volaille rôtie, mayonnaise MPépite, parmesan, pickles

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, viande, moutarde

Pastrami de boeuf charolais, roquette, pickles

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, viande, moutarde

Tartes salées (au choix) :

Chou-fleur, amandes, raisins blonds

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

Mousseline de potiron, champignons persillés rôtis au four

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, fruits à coque

Betteraves jaunes et haddock fumé

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, poisson

Desserts (au choix) :

Grand cookie choco-pécan

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, soja, fruits à coque

Brownie au chocolat, noisettes, caramel beurre salé

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, soja, fruits à coque

Flan à la vanille de Madagascar

Allergènes : gluten, oeufs, lactose

PLATEAU REPAS

Gamme MPépité



Plateau repas sans coffret

INCLUS DANS LE COFFRET

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

36,00€HT/Personne

AJOUTEZ DES OPTIONS À VOS PLATEAUX REPAS

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 MPÉPITE

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

Menu du 6 janvier au 7 février (inclus)

Entrées :

Carottes Vichyssoise, crème de feta au cumin, pesto de persil
Allergènes : lactose, fruits à coque

Oeuf poché, rémoulade de céleri au piment d'Espelette, croûtons dorés
Allergènes : gluten, oeufs, lactose, céleri

Plats :

Salade de légumes grillés, pois chiches aux épices douces, tomates confites
Allergènes : sans allergène

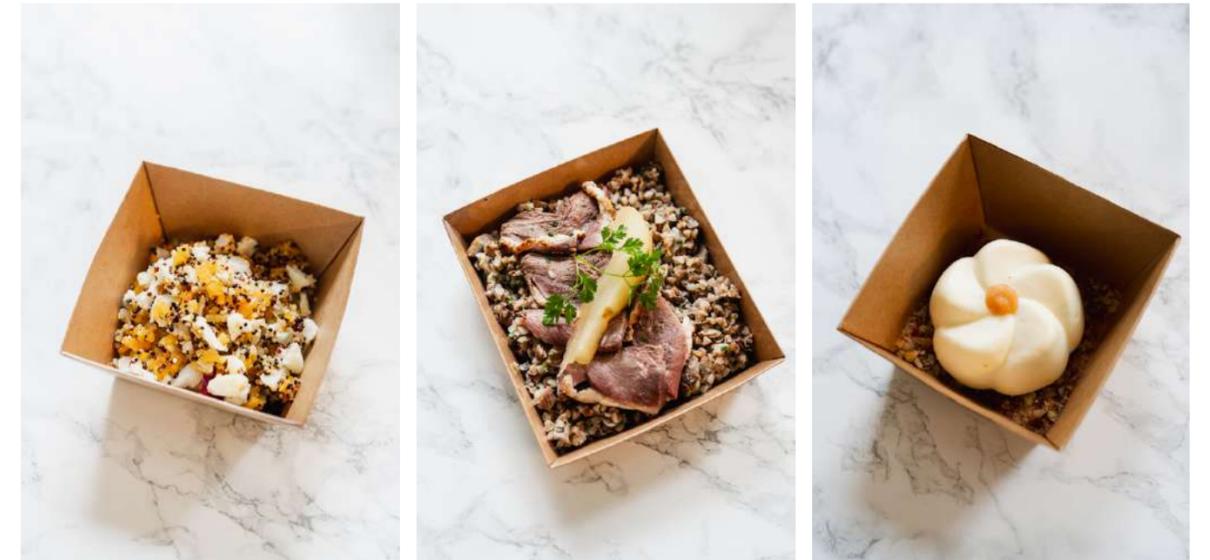
Daurade royale rôtie, endives braisées à l'orange, pommes de terre grenailles
Allergènes : lactose

Volaille confite, moutarde violette de Brive, risotto aux poireaux et estragon
Allergènes : viande, gluten

Desserts :

Frangipane aux amandes, ganache montée à la vanille, pâte feuilletée
Allergènes : oeufs, lactose, gluten, fruits à coque

Mousse parfumée à la rose, confit de clémentine, feuilletine
Allergènes : oeufs, lactose, gluten





Menu
MPépité
 Collection octobre

Pépité
 n.°

co
 re, fromage

nfités, épinard
 ttes, tombées

le légumes,

ntilly

is caramélisées

uster nos coffrets à réception
 ns votre réfrigérateur.



MENU
MPépité

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

Entrées

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

Plats

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

Desserts

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

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

PLATEAU REPAS

Gamme Signature

Chaque année, MPépité réalise une collaboration avec un grand chef français.

En 2023-2024, nous avons la chance de collaborer avec le chef triplement étoilé Michelin Jérôme Banctel, Le Gabriel, La Réserve Paris Hôtel & Spa.

En choisissant le coffret signature, recevez un menu complet réalisé par le chef Jérôme Banctel.

Coffret repas signature

Commande 72h00 à l'avance (jours ouvrés)

Menu entrée, plat, dessert, mignardise livré dans un coffret MPépité.

*Pain, serviette en coton, menu compris dans le coffret.

80,91€HT/Personne



MENU JÉRÔME BANCTEL



Notre menu signature change tous les mois.

Entrée

Thon rouge, aubergine fumée, extraction de roquette

Plat

Volaille à l'ail des ours, girolles

Dessert

Tarte amande-yuzu

Mignardise

Selon l'attention du chef



BUFFET

Pour vos buffets déjeunatoires, afterworks, cocktails apéritifs ou encore dînatoires... MPépité imagine des plateaux prêts à dresser.

Vous commandez régulièrement ?

Bénéficiez d'avantages dédiés à nos entreprises partenaires !

Contactez votre conseiller MPépité afin de découvrir nos avantages dédiés aux entreprises et de construire une offre qui vous corresponde.



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 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 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 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
Faim classique	18 pièces (14 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert	Plat 10 pièces cocktail salées = 1 plat 2 buns ou 2 tartes salées = 1 plat 3 petits plats salés = 1 plat
Grande faim	22 pièces (16 pièces cocktail salées et 4 mignardises) = 1 entrée + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert	Dessert 4 mignardises = 1 dessert
		D'autres équivalences 1 portion de fromage = 4 pièces cocktail 1 portion de charcuterie = 4 pièces cocktail 1 bun ou 1 tarte salée = 4 pièces cocktail salées

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Coffret assortiment



Coffret de pièces salées MPépité

Composez votre coffret avec un assortiment de

3 ou 6 références de pièces cocktail salées MPépité.

Nos pièces cocktail font en moyenne 15gr par unité.

189,00€HT/Coffret de 54 pièces

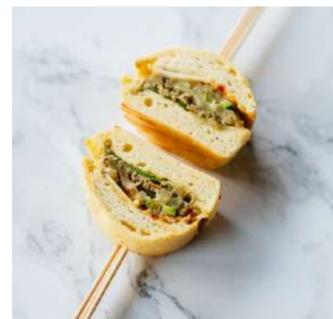
117,00€HT/Coffret de 30 pièces

TVA à 10%.

CHOISISSEZ VOS PIÈCES SALÉES

Nous changeons nos pièces au fil des saisons

MINI-PAINS BRIOCHÉS



- Salsifis, raifort, ciboulette
- Courgettes au piment d'Espelette, olives vertes



- Thon à la Provençale, tomates confites, olives noires
- Saumon fumé, fromage frais à l'aneth, citron vert

PICS



- Carotte fane à la crème d'orange, noisettes, fleurs
- Céleri confit, crème de céleri, miel de fleurs, quinoa grillé



- Courgette, crumble de graines de courge torrifiées, fleur de sel
- Saumon gravlax, baies roses



- Quasi de veau, tomates confites, olives
- Médaille de volaille farci à l'estragon

BISCUITS CROQUANTS & PÂTE À CHOU



- Tartelette de chou-fleur, raisins blonds, amandes torrifiées



- Tartelette potiron-champignons



- Champignon, ricotta, basilic

- Gougère salsifis, raifort, ciboulette

- Gougère au fromage frais, légumes croquants

- Tartelette de betterave et haddock fumé

- Biscuit croquant agneau confit, crème aux herbes

FESTIVES



- Toast de foie gras, sirop d'érable



- Saint-Jacques rôtie, topinambour, perles de yuzu

- Gougère au foie gras de canard



- Sablé gambas, sésame, citron vert

GRANDES PIÈCES SALÉES

Buns briochés

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

Salsifis, raifort, ciboulette
Courgettes au piment d'Espelette, olives vertes

POISSONS

Thon à la Provençale, tomates confites, olives noires
Saumon fumé à la crème d'aneth, citron

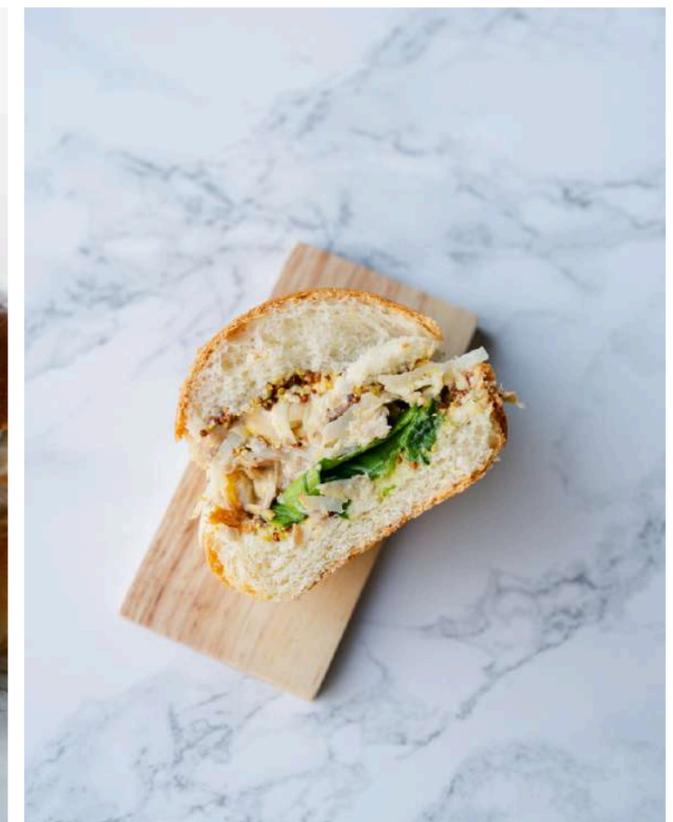
VIANDES

Suprême de volaille rôtie, mayonnaise MPépite,
parmesan, pickles
Pastrami de boeuf charolais, roquette, pickles

4,90€HT/Bun végétarien

5,50€HT/Bun poisson ou viande

TVA à 10%.



GRANDES PIÈCES SALÉES

Tartes salées

Tartes salées à l'unité

Nous avons conçu une gamme de tartes salées de plus grand format.

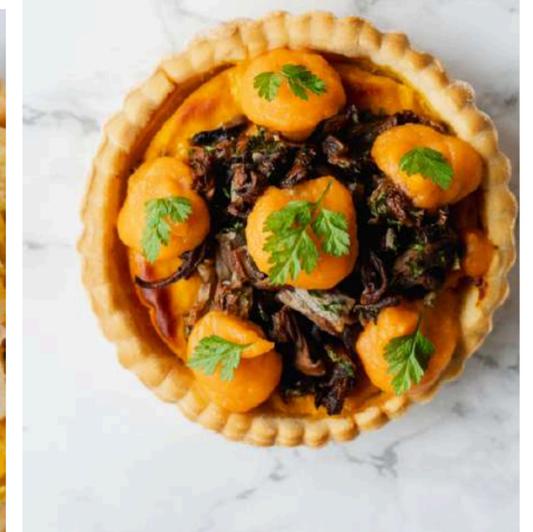
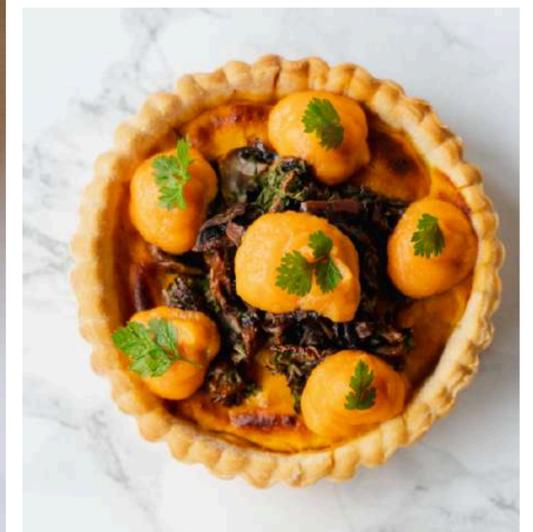
Ces pièces conviviales sont à dresser sur votre buffet. Elles peuvent être mangées individuellement ou découpées pour être partagées entre vos invités.

NOS SAVEURS DE SAISON

- Tarte salée aux choux (chou-fleur, romanesco, brocolis), amandes torréfiées, raisins blancs
- Tarte salée à la mousseline de potiron, champignons persillés rôtis au four
- Tarte salée aux betteraves jaunes et haddock fumé

Format d'une pièce : rond (8cm de diamètre)

6,50€HT/Tarte



TVA à 10%.

PETITS PLATS SALÉS

Assortiment de petits plats salés froids servis dans des bocaux en verre (taille 262mL)



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

TVA à 10%.

PLATS SALÉS

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

Plats du 6 janvier au 7 février (inclus)

Végétariens

Carottes Vichyssoise, crème de feta au cumin, pesto de persil

Allergènes : lactose, fruits à coque

Oeuf poché, rémoulade de céleri au piment d'Espelette, croûtons dorés

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, céleri

Salade de légumes grillés, pois chiches aux épices douces, tomates confites

Allergènes : sans allergène

Poissons

Daurade royale rôtie, endives braisées à l'orange, pommes de terre grenailles

Allergènes : lactose

Viandes

Volaille confite, moutarde violette de Brive, risotto aux poireaux et estragon

Allergènes : viande, gluten

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

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

TVA à 10%.

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

DESSERTS

Assortiment de desserts servis dans des bocaux en verre (taille 262mL)



Assortiment de desserts MPépité

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

6,50€HT/Dessert

TVA à 10%.

DESSERTS

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

Desserts du 6 janvier au 7 février (inclus)

Desserts

Frangipane aux amandes, ganache montée à la vanille, pâte feuilletée
Allergènes : oeufs, lactose, gluten, fruits à coque

Mousse parfumée à la rose, confit de clémentine, feuilletine
Allergènes : oeufs, lactose, gluten

BOISSONS & SERVICES ADDITIONNELS

PRODUITS	PRIX€HT / unité
Jus de fruits frais 1L	8,64
Jus de fruits Alain Milliat 1L	7,73
Vins & Champagnes	Sur-demande
Pain individuel	1,36
Miche de pain à partager 500gr	4,45

SERVICES	PRIX€HT
Maître d'hôtel : Vacation 5h	390,00
Chef cuisinier : Vacation 5h	390,00
Sous-chef de cuisine : Vacation 5H	320,00
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

TVA à 10%.

PÂTISSERIES & CHOCOLATS

MPépite est partenaire du chef pâtissier Nicolas Paciello.

Dans ce cadre, nous vous proposons un accès privilégié à l'ensemble des produits de Nicolas Paciello Pâtisserie.

- Pâtisseries
- Gâteaux de voyage
- Chocolats

Ces produits sont idéaux pour une pause sucrée le matin ou pour un goûter convivial l'après-midi.



ÉPIPHANIE 2025

Nos produits réalisés par le chef Nicolas Paciello

Commandes disponibles du 6 au 24 janvier 2025



FLAN DES ROIS

1 part = 7,40€HT

Flan entier (6 parts) = 44€HT

Le fameux flan à la vanille de Madagascar du chef Nicolas Paciello dans lequel on découvre une frangipane traditionnelle. La puissance de l'amande se marie à la douceur de la vanille, le croustillant de la pâte feuilletée à la texture crémeuse du flan.

Allergènes : oeufs, gluten, lactose et fruits à coque.



GALETTE AMANDE-VANILLE

1 part = 7,40€HT

Galette entière (6 parts) = 44€HT

La galette des rois traditionnelle : composée d'une pâte feuilletée faite maison et d'une frangipane légèrement parfumée à la vanille de Madagascar.

Allergènes : oeufs, gluten, lactose et fruits à coque.

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.



Moelleux 6/8 pax 28,50€HT

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



Gâteau au chocolat 6€HT la part / 45,00€HT 8/10 PAX

Composé d'un cake moelleux au chocolat noir 65%, garni et recouvert d'une ganache au chocolat noir 65%, parsemée de crumble au cacao et de fleur de sel.



Mini-moelleux 4,00€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.

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.



Paris-Brest 8,00€HT la part / 55,00€HT 8 PAX

Une pâte à choux, garnie d'une crème onctueuse au praliné noisette, un cœur coulant au praliné et des éclats de noisettes torréfiées.



Sablé citron-sésame 7,5€HT la part / 55,00€HT 8 PAX

Composé d'un biscuit cuillère sans gluten, d'une crème onctueuse au citron jaune et citron vert, le tout déposé sur un sablé croustillant chocolat blanc-avoine.



Entremets 8,00€HT la part / 55,00€HT 8 PAX

Parfums :

- Vanille, mangue, passion
- Chocolat, noisettes

TABLETTES DE CHOCOLAT

À offrir ou à découper pour vos pauses café

TABLETTES CLASSIQUES (80GR)

Chocolat au lait 40%

Chocolat noir 75%, origine Vénézuéla

7€HT

TABLETTES PARSEMÉES (90GR)

Chocolat au lait 40%, éclats de noisettes torréfiées

Chocolat au lait 40%, riz soufflé

Chocolat noir 75%, éclats d'amandes torréfiées

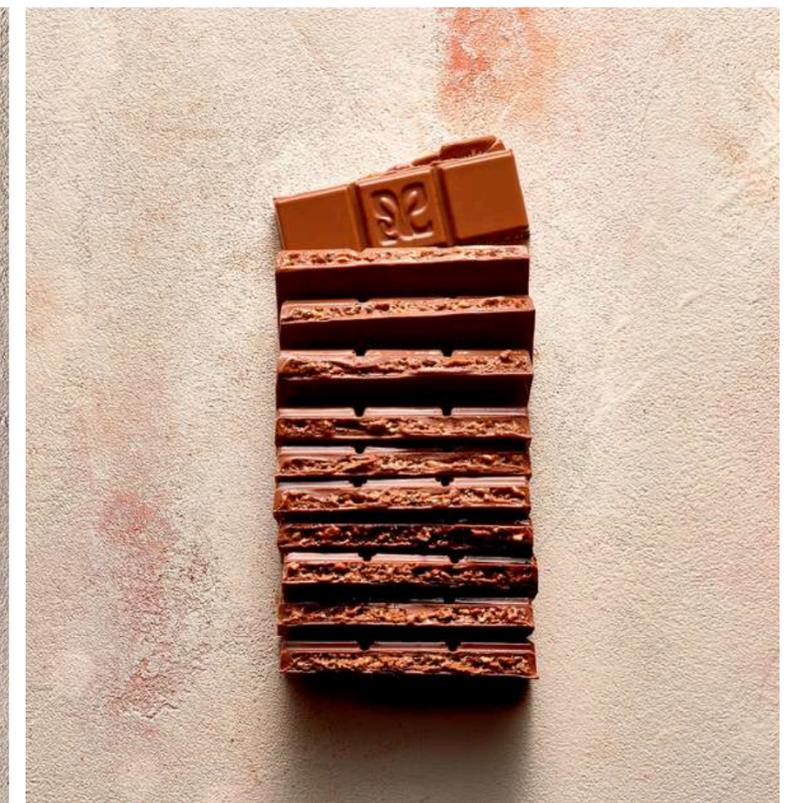
9€HT

TABLETTES FOURRÉES (125GR)

Chocolat au lait 40%, fourrée au praliné noisette maison

Chocolat noir 75%, fourrée au praliné noisette maison

12€HT



ÉVÈNEMENT SUR MESURE

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

Repas servis à table par un chef privé et une équipe de maîtres d'hôtel expérimentés, pièces cocktail haute couture avec du passage au plateau ou un dressage en buffet... nous adaptons nos offres à vos demandes.

MPépité est devenue une référence incontournable pour l'organisation de prestations traiteur haut de gamme à Paris.



NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Une offre à 360°

1/Conception du menu



Repas privé ou cocktail, nous concevons avec notre chef exécutif un menu sur mesure adapté à votre événement.

Le jour J, une brigade de cuisine se rend sur place pour finaliser l'assemblage des mets. Ce mode de fonctionnement nous permet de vous garantir la fraîcheur et la qualité des plats qui vous sont servis.

*Nous réalisons à la demande les accords mets et vins.

2/Equipements



Art de la table, matériel de dressage et de service, matériel d'office... nous nous occupons de la livraison, de l'installation, de la reprise et du nettoyage de l'ensemble des équipements nécessaires à la réalisation de votre événement.

3/Coordination du service



Maîtres d'hôtel, sommeliers, hôtes, hôtesse, barmans... Nous disposons d'une équipe d'experts du service qui vous accompagne sur l'ensemble de vos événements.

NOS PIÈCES COCKTAIL

Une gamme originale, variée et de saison

GAMME	PRIX€HT / unité
MINI-PAINS BRIOCHÉS SALÉS de petits pains briochés faits maison, garnis de préparations salées de saison	à partir de 2,50€HT
BISCUITS CROQUANTS ET PÂTE À CHOU un base croquante ou une pâte à chou agrémentée de préparations salées de saison	à partir de 2,50€HT
PICS ET CUILLÈRES DE DÉGUSTATION une gamme de pièces légères servies sur pics ou dans des contenants type cuillère de dégustation	à partir de 2,50€HT
FESTIVES des formes originales et des produits nobles	à partir de 3,00€HT
PIÈCES CHAUDES une gamme de pièces salées gourmandes à réchauffer au four	à partir de 3,00€HT
PETITS PLATS SALÉS des plats salés, dressés par notre chef sur votre événement, servis chauds ou froid	à partir de 5,50€HT
MIGNARDISES chocolat, fruits de saison, vanille, pralinés... nous vous proposons une carte de mignardises sucrées	à partir de 2,50€HT

**MINI-PAIN
BRIOCHÉS**



Mini-pain brioché courgettes
au piment d'Espelette



Mini-pain brioché salsifis,
raifort, ciboulette



Mini-pain brioché saumon
fumé, crème à l'aneth



Mini-pain brioché thon à la
Provençale



Mini-pain brioché volaille,
moutarde à l'ancienne



Mini-pain brioché pastrami
de boeuf, parmesan

**DEMANDEZ-NOUS NOTRE CATALOGUE PIÈCES
COCKTAIL AFIN DE DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE
NOTRE OFFRE ET DE NOS PRIX UNITAIRES.**

**CROQUANT &
PÂTE À CHOU**



Tartelette chou-fleur,
amandes, raisins blonds



Biscuit croquant
champignon, ricotta, basilic



Gougère fromage frais et
légumes croquants



Gougère salsifis, raifort,
ciboulette



Ceviche de daurade, citron,
gingembre



Biscuit croquant agneau
confit, crème à l'ail

**DEMANDEZ-NOUS NOTRE CATALOGUE PIÈCES
COCKTAIL AFIN DE DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE
NOTRE OFFRE ET DE NOS PRIX UNITAIRES.**

**PIC & CUILLÈRE
DE DÉGUSTATION**



Carotte fane à la crème
d'orange, noisettes, fleurs



Céleri confit, crème de céleri,
quinoa



Courgette grillée, crumble de
graines de courges



Saumon gravlax, baies roses



Tataki de thon, mangue,
sarrasin



Tataki de boeuf aux agrumes,
cacahuètes, cebettes

**DEMANDEZ-NOUS NOTRE CATALOGUE PIÈCES
COCKTAIL AFIN DE DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE
NOTRE OFFRE ET DE NOS PRIX UNITAIRES.**

FESTIVE



Truffe à la croque au sel
MPépité



Toast de foie gras, sirop
d'érable, fleur de sel



Gougère au foie gras



Noix de Saint-Jacques,
topinambour, perles de yuzu

**PIÈCE
CHAUDE**



Feuilleté
potiron-champignons



Cromesquis de
cabillaud fumé



Mini-croque jambon, comté
affiné, truffe noire

MIGNARDISE



Mini-cookie choco-pécan



Douceur vanille, mangue,
passion



Sablé citron-sésame



Entremets à la noisette



Financier pistache-fleur
d'oranger



Chou à la vanille

**DEMANDEZ-NOUS NOTRE CATALOGUE PIÈCES
COCKTAIL AFIN DE DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE
NOTRE OFFRE ET DE NOS PRIX UNITAIRES.**



IL FONT APPEL À NOUS RÉGULIÈREMENT
POUR LEURS PRESTATIONS...

BCG

Goldman
Sachs

Cartier

Crédit Mutuel
Asset Management

AD
AUGUST DEBOUZY

J.P.Morgan

Van Cleef & Arpels

ENGAGEMENTS

Vitalité



Nos cartes évoluent chaque mois en fonction des saisons et des inspirations.

Nous réalisons régulièrement de nouvelles collaborations gastronomiques.

Nos coffrets iconiques changent avec le temps et avec l'histoire de MPépité.

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'un coffret, ou encore dans la conception et l'organisation d'un repas sur mesure, 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.

C'est pourquoi :

- Nous ne travaillons que des produits de saison, autant que possible français et issus de circuits courts.
- Nos emballages sont recyclables ou réutilisables.

LA RSE CHEZ MPÉPITE

Nos valeurs

Nous avons fondé MPépité dans le but de créer une société exemplaire, avec des valeurs morales et sociétales qui nous ressemblent. Notre expertise, au cœur de notre activité, reflète nos valeurs individuelles et collectives.

INTÉGRITÉ

L'intégrité guide toutes nos actions et décisions. Nous nous engageons à agir avec honnêteté et éthique, en respectant nos engagements.

SOLIDARITÉ

L'entraide et la bienveillance sont au cœur de notre culture d'entreprise. Nous valorisons la cohésion et le soutien mutuel au sein de nos équipes, favorisant un environnement de travail harmonieux et collaboratif.

INNOVATION

L'innovation est une valeur clé chez MPépité. Nous encourageons la créativité et l'initiative, en permettant à nos collaborateurs d'explorer de nouvelles idées et de développer des solutions innovantes.

TRANSPARENCE

Nous nous engageons à garantir une transparence totale dans toutes nos opérations. Cette transparence est essentielle pour renforcer la confiance et établir des relations solides et durables avec nos clients et partenaires.



LA RSE CHEZ MPÉPITE

Les piliers

Chez MPépité, 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.



L'ENVIRONNEMENT

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

Nous reconnaissons que nos activités ont un impact sur l'environnement et nous nous engageons à minimiser cet impact en adoptant des pratiques durables. Cela inclut une gestion responsable des ressources naturelles, la réduction des déchets et l'utilisation d'énergies renouvelables.



L'HUMAIN

Être un employeur responsable et promouvoir le bien-être de nos collaborateurs et des communautés locales.

L'humain est au cœur de notre entreprise. Notre succès repose sur le bien-être et du développement de nos collaborateurs. Nous mettons un point d'honneur à offrir un environnement de travail sain et inclusif, tout en soutenant activement les initiatives locales.



LE PRODUIT

Offrir des produits de haute qualité, sûrs et durables.

Nous nous engageons à concevoir et à offrir des produits 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.

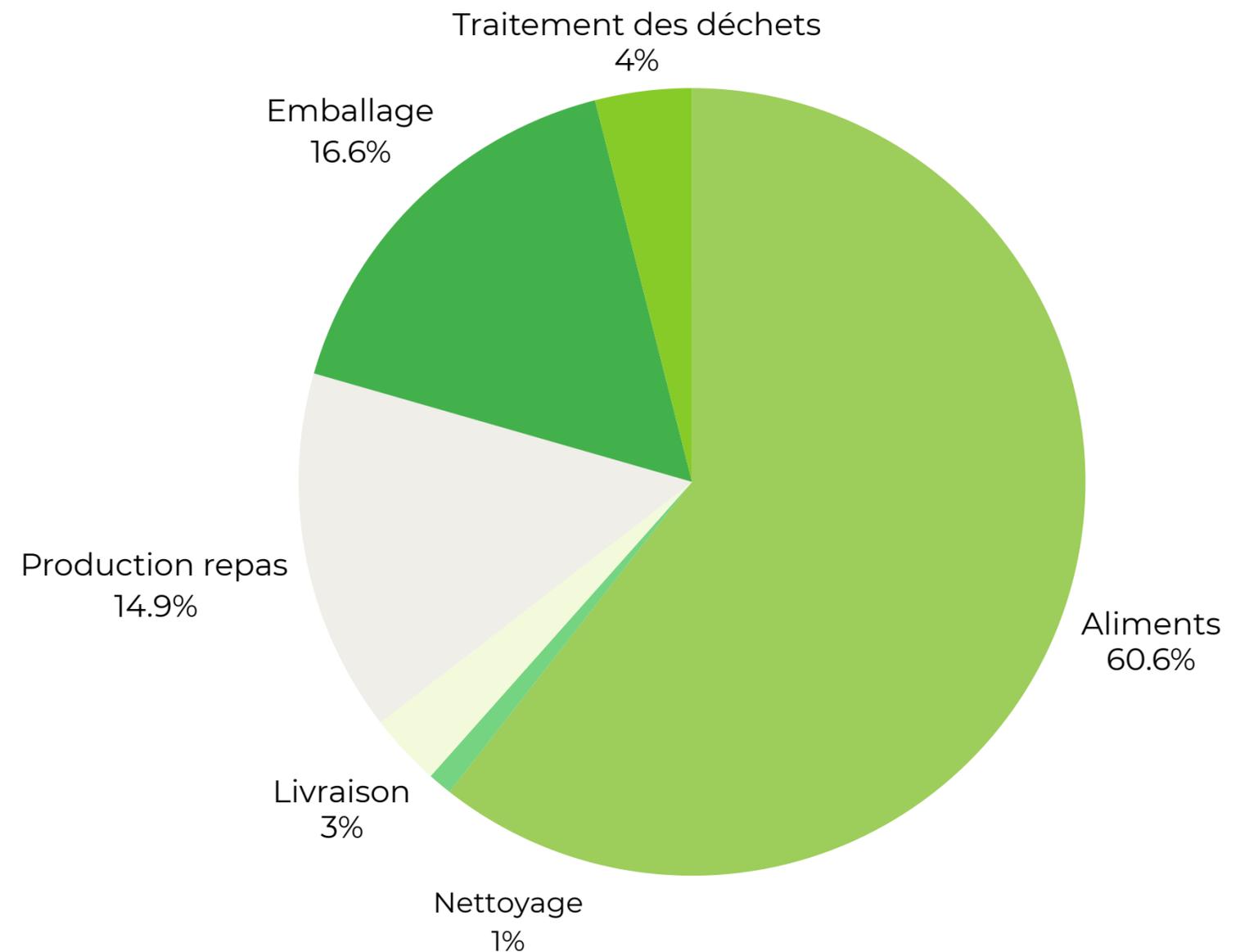
LA RSE CHEZ MPÉPITE

Nos actions

- TRAVAILLER DES PRODUITS DE SAISON
- PRIVILÉGIER LES CIRCUITS COURTS ET LOCAUX
- RECYCLER NOS DIFFÉRENTS CONDITIONNEMENTS OU LES CONSIGNER, SI LA RÉCURRENCE DE COMMANDE NOUS LE PERMET
- RÉDUIRE L'EMPREINTE DE NOS LIVRAISONS



SOURCES DES ÉMISSIONS GES DES PLATEAUX REPAS (2023)



CONDITIONS DE COMMANDE

Quand passer commande ?

- Offre clés-en-mains

Du lundi au vendredi, la veille à 5 jours ouvrés à l'avance en fonction des produits sélectionnés.

Les commandes pour le jour même sont prises uniquement par téléphone, au +33 (0)6 31 88 69 89 auprès de votre référent MPépité. Commandez jusqu'à 08h00 le jour-même pour une livraison à partir de 12h00 (carte limitée et selon disponibilités).

- Offre sur-mesure

Pour les cocktails et repas privés, prise de commande minimum 5 jours ouvrés avant le jour de votre événement par téléphone ou par mail : contact@mpepité.com.

Quels sont vos prix de livraison ?

- Offre clé en main

Paris intramuros : 25,00€HT

Petite couronne : 45,00€HT

Grande couronne : Sur-demande

- Offre sur-mesure :

Variable en fonction de la localisation de votre événement, des contraintes de livraison et du volume de la commande.

Comment commander ?

contact@mpepité.com / +33(0)6 31 88 69 89

Récapitulatif des délais de commande et d'annulation

OFFRES	NBRE D'INVITÉS	DÉLAIS DE COMMANDE ET D'ANNULATION SANS FRAIS	FACTURATION PASSÉ CE DÉLAI (ANNULATION TARDIVE)
Plateau repas	< à 15 personnes	La veille avant 12H00	100%
Plateau repas	> à 15 personnes	L'avant-veille avant 12H00	100%
Buffet & Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	< à 30 personnes	L'avant-veille avant 12H00	70%
Buffet & Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	> à 30 personnes	5 jours ouvrés avant	70%
Pause sucrée	> à 2 personnes	La veille avant 12H00	100%