



MAILLARD PARIS

ARTISAN TRAITEUR

Gastronomie moderne, fine et inspirée

NOTRE HISTOIRE

Avec plus de 20 ans d'expérience culinaire, le chef Jean-Baptiste Closet, fondateur de Maillard Paris, a su puiser à travers ses divers voyages, des inspirations d'ailleurs qui viennent émailler une cuisine française traditionnelle, fine, et de saison.

Maillard Paris associe une gastronomie et un service alliant modernité et authenticité.

Nos prestations sur mesure sont pensées pour vous plonger dans un univers gustatif unique et d'exception, que ce soit pour vos occasions professionnelles ou privées.





NOTRE SOURCE D'INSPIRATION

Nous créons de toute pièce une prestation culinaire sur mesure pour vous faire vivre une expérience unique.

L'authenticité de chaque produit est valorisé, en l'associant avec audace à une cuisine contemporaine.

Nous choisissons des produits de qualité et de saison, soigneusement sélectionnés, issus de fournisseurs français, et locaux quand cela est possible.

NOS ENGAGEMENTS RSE

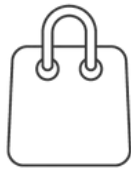
TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON



PRODUITS DE
RÉGION ET SAISONS

- Nos produits sont français, labellisés et si possible issus de filières durables
- Nos propositions sur-mesure permettent d'adapter la saisonnalité des produits
- La provenance et traçabilité de nos matières premières sont assurées par des fournisseurs de confiance et de longue durée

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



ANTI-GAPSILLAGE
ALIMENTAIRE

- Nous optimisons nos commandes pour limiter les achats non pertinents.
- Les produits non consommés à la fin d'un événement sont offerts à vos invités ou vos collaborateurs dans des contenants prévu à cet effet.

RÉDUIRE NOTRE IMPACT AU QUOTIDIEN



ENTREPRISE
RESPONSABLE

- Nos contenants sont des matériaux non-jetables, ou issus de matériaux recyclés.
- Nos déchets sont triés avec un système de containers différenciés dans notre laboratoire et sur les événements.
- Nous privilégions les reprises en vélo cargo



NOS OFFRES



COCKTAIL SIGNATURE

10 PIÈCES SALÉES FROIDES

2 PIÈCES CHAUDES

2 PIÈCES SUCRÉES



COCKTAIL DÉGUSTATION

10 PIÈCES SALÉES FROIDES

2 PIÈCES GOURMANDES

4 PIÈCES SUCRÉES



AFTERWORK

8 PIÈCES SALÉES FROIDES



ANIMATIONS CULINAIRES

BARBECUE

BAR À CEVCIHE

PIQUE-NIQUE URBAIN

BAR À TACOS ...



LUNCH BOX

1 BOL COURMAND

1 DESSERT

PAIN & COUVERTS

COCKTAIL SIGNATURE

Cette formule inclus l'équivalent de 14 pièces cocktail par personne, idéale pour un déjeuner et/ou un format court.

Assortiment de 10 pièces salées froides

Sablé au parmesan, duxelle de champignons et pickles d'oignons rouges

Oeuf mimosa, craquant au sésame et pousses de petits pois

Tacos crème de maïs au romarin, sucrine, piquillos et graines de moutarde en pickles

Saumon gravlax d'agrumes, concombre et gel passion

Ceviche de daurade royale au piment d'Espelette

Assortiment de 2 pièces chaudes

Cromesquis de boeuf confit pané avec une mayonnaise aux herbes

Empanadas végétarien à la mexicaine

Assortiment de 2 pièces sucrées

Choux praliné et spéculos

Sablé vanille et crémeux framboise

*Les menus proposées ci-dessus sont des exemples non-exhaustifs.
Nous restons à votre écoute et nous adaptons nos propositions en fonction de vos besoins.*





COCKTAIL DÉGUSTATION

Cette formule inclus l'équivalent de 18 pièces cocktail par personne et s'adapte à tous vos formats.

Assortiment de 10 pièces salées froides

Baby grenaille, houmous de haricots blanc et avruga

Saint Jacques normande, beurre d'algues et kumquat
confit

Cecina de boeuf fumé et comté en feuille à feuille,
pointe de noisette

Petite sucrine grillée comme une salade Caesar

Tataki de boeuf dans sa feuille de nori, mayonnaise
au carvi

Assortiment de 2 pièces gourmandes

Les pièces gourmandes sont des pièces cocktails plus
généreuses, faciles à déguster et équivalent à 2 pièces

Focaccia aux herbes, buratta crémeuse,
tomates rôties et basilic nain

Petit buns de brioche toasté au beurre, tartare
de gambas poêlées mayonnaise citronnée et
ciboulette, à la façon d'un lobster roll

Assortiment de 4 pièces sucrées

Dôme chocolat praliné et grué de cacao

Tartelette citron yuzu

Les menus proposées ci-dessus sont des exemples non-exhaustifs.
Nous restons à votre écoute et nous adaptons nos propositions en fonction de vos besoins.

AFTER-WORK

Une sélection variée de pièces cocktail froides, idéale pour partager un moment convivial et festif sur un temps court. (1h30)

Assortiment de 8 pièces salées froides

Sablé au parmesan, duxelle de champignons et pickles d'oignons rouges

Oeuf mimosa, craquant au sésame et pousses de petits pois

Cecina de boeuf fumé et comté en feuille à feuille, pointe de noisette

Petite sucrine grillée comme une salade Caesar

Saumon gravlax d'agrumes, concombre et gel passion

Saint Jacques normande, beurre d'algues et kumquat confit

Ceviche de daurade royale au piment d'Espelette

Baby grenaille, houmous de haricots blanc et avruga



*Les menus proposées ci-dessus sont des exemples non-exhaustifs.
Nous restons à votre écoute et nous adaptons nos propositions en fonction de vos besoins.*



NOS ANIMATIONS CULINAIRES

*A partir de 50 personnes, surprenez vos invités avec des animations culinaires réalisées par nos chefs !
Nous proposons des stands thématisés au fil des saisons.*



BARBECUE BRASERO

Rillettes de saumon & toast de pain noir au barbecue
Salade de boulgour façon libanaise aux pistaches

Grande brochettes bœuf agneau piment fumé
Picanha de bœuf entier
Haut de cuisse mariné piment d'Espelette citron vert
Poitrine de veau basse température marinée
Brochettes de gambas

Pommes grenailles
Légumes grillés courgettes/ tomates/ padron

Sauce chimichurri / Sauce gorgonzola

Ananas grillé
Chamalow à la flamme
Mousse chocolat



STREET-FOOD NEW-YORK

Salade New Yorkaise sauce Caesar
Sandwich au pastrami et sauce picadilly

Burger pulled beef (effiloché de bœuf)
Piment Jalapeno
Sauce cheddar
Sucrine/ choux rouge mélangé

Potatoes au paprika

Brochettes de poulet aux épices cajun et aigre doux au chalumeau

Sauce barbecue/ Mayonnaise aux herbes

Salade de fruits
Cheese-cake

Les animations culinaires peuvent être commandées seules ou en complément d'un cocktail. Nous restons à votre écoute et nous adaptons nos propositions en fonction de vos besoins.

NOS ANIMATIONS CULINAIRES



PIQUE-NIQUE URBAIN

- Clafouti chèvre tomates basilic
- Houmous pois chiche et grenade
- Gressin
- Œuf mimosa
- Salade de quinoa rouges aux agrumes et herbes fraîches
- Club sandwich truite fumé et roquette
- Filet de saumon façon Bellevue avocat fleurs radis
- Plateaux de Crudités
- Burrata tressé tomates anciennes
- Fromages St nectaire/ comté grosses pièces
- Grosse tourte de pain

- Fruits rouges, crème mascarpone montée
- Crumble pommes poires



BAR À CEVICHE

Vos invités compose leur ceviche selon leurs envies :

BASE

- Thon
- Cabillaud
- Légumes

CONDIMENTS

- Patate douce cuite
- Maïs cancha
- Maïs blanc cusco
- Echalote, coriandre, ciboulette

SAUCE

- Sauce lèche de tigre
- Sauce Aji Amarillo

Les animations culinaires peuvent être commandées seules ou en complément d'un cocktail. Nous restons à votre écoute et nous adaptons nos propositions en fonction de vos besoins.

NOS ANIMATIONS CULINAIRES



BAR À TACOS

Guacamole & Nachos

Assortiments de 3 à 6 tacos par personne :

BARBACOA : effiloché de boeuf marinée au piment Guajillo

TINGA DE POLLO : effiloché de poulet marinée au chipotle

NOPAL QUESO : cactus et fromage

Gâteau très léché chantilly



BAR À DESSERTS

Sucettes de gaufres à la vanille bourbon & topping
(confiture de lait, sauce chocolat, Oreo, spéculos, pop corn caramélisés)

Bar à bonbons

Chouchous

Pop corn

LUNCH BOX

*Compositions raffinées et équilibrées, idéalement pensées pour vos déjeuners en entreprise.
Cette formule comprend un bol gourmand, un dessert, un pain individuel et des couverts.*

Nos choix de bols

BOL TERRE

Boulgour au curry, Poulet mariné lait coco, Courgettes grillées Oignons rouges grillés, carottes au wok, Feuilles de sucrones Mozzarella Sauce labhné tandoori

BOL MER

Salade d'épeautre à la libanaise, Gambas marinée gingembre, sésame noir concombre et citron, Mangue, Râpé de chou blanc et rouge Sauce soja,

BOL VERT

Salade de fregola, tomates, aubergines confites au miso, avocat, salade de chou blanc et coriandre fraîche, carottes rôties, oeuf, féta et grenade

Nos choix de desserts

Salade de fruits exotiques
Carrot cake



*Les menus proposées ci-dessus sont des exemples non-exhaustifs.
Nous restons à votre écoute et nous adaptons nos propositions en fonction de vos besoins.*





MAILLARD PARIS
ARTISAN TRAITEUR

Gastronomie moderne, fine et inspirée

Contactez-nous

06 67 67 44 32

✉ Contact@maillardparis.com

📷 [@maisonmaillardparis](https://www.instagram.com/maisonmaillardparis)

📘 [@Maillardparisartisantraiteur](https://www.facebook.com/Maillardparisartisantraiteur)

www.maillardparis.com

ILS NOUS FONT CONFIANCE

DYSON - CHANEL - NIKE GROUP - LEETCHI - CLOS 19- LUXURY CHAMPAGNE, WINE & SPIRITS - DORIS - GENERAL ELECTRIC - THE BILL AND MELINDA GATES FOUNDATION - RAISE - ADIDAS - LE BON COIN - YOHJI YAMAMOTO - LORIS PARIS JOAILLERIE - UNIVERSAL - ÉLECTRICITÉ DE FRANCE - START WAY COWORKING - LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE - PEHEL INDUSTRIES - LES GRANDS MOULINS DE PARIS - CINETHIC VOYAGES - CAPITALCOM CONSEIL - BUREAU 20 - SYNERGIE RECRUTEMENT - LIVART GALLERIE - DBV TECHNOLOGIES - NUMBERLY MARKETING - 1000 MERCIS GROUP - MANGOPAY - KAMET VENTURE - SEPHORA - MENEGHETTI AVOCATS - CARGLASS

Google   5,0 ★★★★★ (26)