

CATALOGUE 2019-2020



**MAZARIN**

**PARIS**

**ÉVÈNEMENTIEL - TRAITEUR - PLATEAUX REPAS**

POUR TOUS  
VOS ÉVÈNEMENTS



# SOMMAIRE

PRÉSENTATION 3

## POUR VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Plateaux Repas 5

Cocktails 7

Snacking 8

Buffets 9

Petits déjeuners 10

## FORMULES BUREAU PARTY

Du côté des États-Unis 11

Du côté de l'Asie 12

Du côté de l'Espagne 13

Du côté de l'Italie 14

Du côté du Mexique 15

Autour d'un bagel 16

Autour d'un barbecue 17

De la fraîcheur 18

## POUR TOUS LES BUDGETS

Présentation 19

Buffet initial et Buffet essentiel 20

Buffet confort 21

## POUR VOS MARIAGES

Présentation 22

3 formules All Inclusive 23





---

# MAZARIN

PARIS

---

ÉVÈNEMENTIEL - TRAITEUR - PLATEAUX REPAS

En route... vers le Zéro déchet



## Un plateau repas éco-responsable

Mazarin Paris vous propose un plateau élégant tout en restant écologique. Votre plateau réutilisable ou recyclable selon le choix de votre menu permettra un déjeuner tant qualitatif qu'éthique.



## Favoriser l'insertion sociale et professionnelle

Mazarin Paris noue des partenariats avec des ESAT tout au long de l'année afin de favoriser l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, tant dans la filière maître d'hôtel que dans la filière cuisinier

Cette solution 100% RSE permet de vous conformer à vos obligations d'embauche de personnes en situation de handicap et de bénéficier de déductions sur votre taxe Agefiph.



## La livraison « verte » / Le tout récupérable

Mazarin Paris s'inscrit depuis toujours dans une démarche éco responsable. Nos livraisons sont dans la mesure du possible et dans la majeure partie des cas totalement « vertes ». Nos plateaux repas, cocktails, buffets et petits-déjeuners vous seront livrés et récupérés dans nos véhicules électriques. Notre housse isotherme contient l'ensemble des mets préparés et dressés ainsi que tous les accessoires nécessaires réutilisables. Livrés et repris par nos équipes, nous reprenons vos déchets dans les sacs poubelles « spécial tri-sélectif » que nous mettons à votre disposition avec votre commande. Nous tentons ainsi à notre niveau de sensibiliser nos clients à un mode de vie plus responsable. Recyclage des déchets et préservation de notre planète...

Ensemble faisons l'effort...

# POUR VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS



FORMULES  
BUREAU PARTY



COCKTAILS



SNACKING



BUFFETS



PETITS  
DÉJEUNERS



PLATEAUX  
REPAS

# PLATEAUX REPAS



## L'Apollinaire

Rillettes de colin, ciboulette & citron

Pavé de saumon, crème de légumes & penne aux légumes verts

Sélection du maître fromager

Tarte normande

**28** €90 HT  
**31** €79 TTC



## Le Balzac

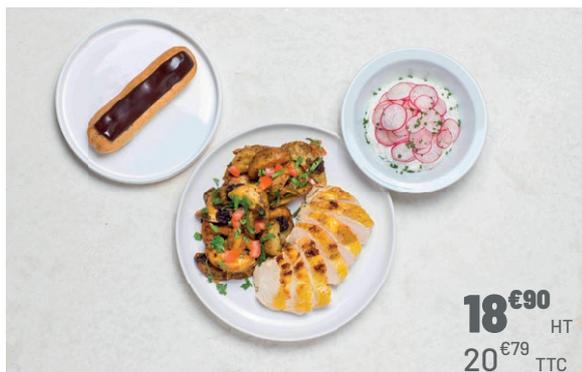
Salade colorée aux tomates de saison

Comme un bowl

(Chou rouge, carottes, lentilles, fèves, petits pois & boulgour)

Salade de fruits à la verveine

**24** €50 HT  
**26** €95 TTC



## Le Verlaine

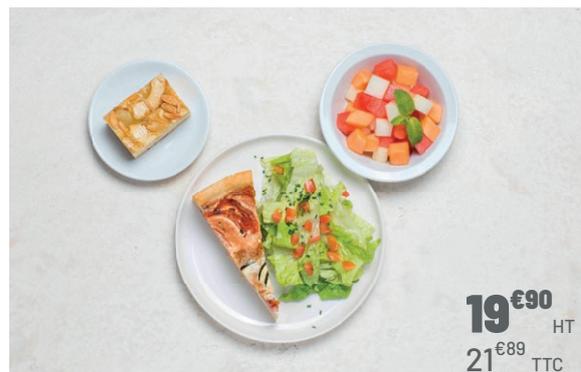
Salade de radis & concombre

Filet de poulet, jus de poulet & poêlée de pommes de terre

Camembert

Éclair au chocolat

**18** €90 HT  
**20** €79 TTC



## Le Prévert

Melons orange et vert, pastèque & menthe

Quiche végétale & grande salade

Camembert

Lingot aux pommes & amandes

**19** €90 HT  
**21** €89 TTC

Quelques exemples de plateaux repas

# PLATEAUX REPAS



## Le Dumas

Œuf poché à la provençale

Emincé de poulet et son jus au romarin,  
purée de carottes & petits légumes verts

Sélection du maître fromager

Panna cotta sur son sablé  
& coulis de mangue

**22** €90 HT  
**25** €19 TTC



## Le Rimbaud

Tartare de courgettes, effiloché de crabe & menthe

Filet de bar, crème anisée, confit de fenouil,  
oignons rouges, petites carottes & courgettes

Sélection du maître fromager

Tarte fondante aux deux chocolats

**24** €90 HT  
**27** €39t TTC



## Le Pagnol

Rémoulade de céleri et fruits secs

Rôti de bœuf, petits pois à la française  
& moutarde douce aux épices

Camembert

Éclair au café

**18** €90 HT  
**20** €79 TTC



## Le Flaubert

Conchiglioni farcis à la tomate, mozzarella & basilic

Saumon en croûte d'orange et amandes,  
duo de tomates confites & touche de basilic

Sélection du maître fromager

Tiramisù

**28** €50 HT  
**31** €35 TTC

# COCKTAILS



**95**€00 HT  
**104**€50 TTC

## Le plateau de la nature 36 pièces

- 10 mini tramezzini à la crème de truffe et copeaux de parmesan
- 6 navettes saumon, tzatziki
- 8 navettes caprino, crème de tomates séchées & courgettes grillées
- 6 moricettes céréales appareil mousse de foie gras
- 6 moricettes crabe, guacamole



**80**€00 HT  
**88**€00 TTC

## Le plateau du marché 48 pièces

- 8 compressions de canard confit et magret fumé
- 8 sablés croquants au parfum sous bois et truffe
- 8 enrubannés de crabe, courgette et sésame
- 8 fagots de saumon et radis noir, daïkon, carotte jaune et ciboulette
- 8 mini tramezzini bresaola et fromage
- 8 mini tramezzini appareil caviar aubergine, brunoise de tomate basilic



**50**€00 HT  
**55**€00 TTC

## Cocktail Gourmandise 42 pièces

- 7 mini cookies
- 7 mini financiers nature
- 7 mini moelleux au chocolat
- 7 mini madeleines
- 7 crunchies
- 7 mini moelleux poire pistache



**80**€00 HT  
**88**€00 TTC

## Cocktail Mes Friandises 48 pièces

- 8 palets chocolat fruits exotiques
- 8 coques litchi framboise
- 8 tartelettes au chocolat 80%
- 8 choux Paris-Brest
- 8 mini opéra
- 8 macarons

# SNACKING



**48** €00 HT  
52 €80 TTC

## Assortiment 12 mini salades

- 4 salades de poulet, quinoa, chou kale, vinaigrette de noisettes
- 4 taboulés destructurés
- 4 salades de saumon, boulgour, chou rouge, coco & citron vert



**44** €00 HT  
48 €40 TTC

## Assortiment 12 mini buns

- 3 buns au basilic garnis de pressé de cabillaud & concombre
- 3 buns à l'encre de seiche garnis au crabe, pomme granny & radis
- 3 buns à la tomate garnis au fromage de chèvre, roquette, figues & noix
- 3 buns au curry garnis au poulet & mayonnaise au curry



**16** €90 HT  
18 €59 TTC

## La Yourcenar

- Salade de saumon, boulgour, chou rouge, coco & citron vert
- Fusette thon-crudités
- Tarte aux deux citrons
- Nestlé Pure Life 50 cl



**59** €90 HT  
65 €89 TTC

## Bacchus

- Corbeille de fruits entiers 20 pièces, 1,5 kg
- 10-15 personnes

# BUFFETS



## FINGER FOOD MERVEILLES D'ITALIE

Exemple pour 12 personnes

### MINI SANDWICHS

8 tramezzini au caviar d'aubergine & brunoise de tomates et basilic  
8 tramezzini jambon & emmental  
8 tramezzini saumon & avocat

### MINI SALADES

6 salades de penne au pesto de tomate  
6 salades de taglierini, crème aux légumes verts d'été & crevettes

### MINI BROCHETTES

12 trios de fromages  
12 tomates, mozzarella & olive Taggiasche  
12 quatuors de légumes

### PLATEAU DE CHARCUTERIE

Duo de jambon : speck & Parme, roquette

### DESSERTS

6 Tiramisù  
6 compotées de figue, crème montée au mascarpone & brisures de figues séchées

### PAINS

Aux noix et raisins  
Rustique

Par personne  
**29<sup>€00</sup>** HT  
**31<sup>€90</sup>** TTC

Un exemple de buffet à partager

# PETITS DÉJEUNERS

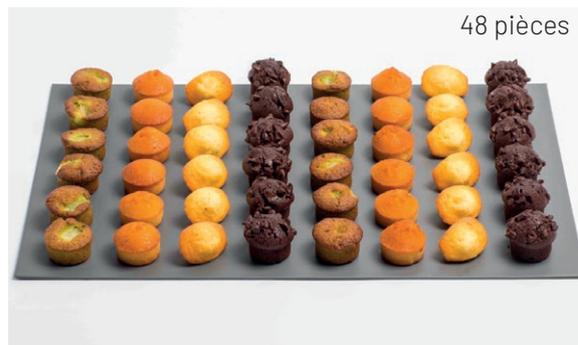


24 pièces

## Plateau de mini viennoiseries

8 mini croissants  
8 mini pains au chocolat  
8 mini pains aux raisins

**23**€55 HT  
25€90 TTC



48 pièces

## Plateau de mini moelleux

12 mini financiers nature  
12 mini moelleux au chocolat  
12 mini madeleines  
12 mini moelleux poire-chocolat

**48**€50 HT  
53€35 TTC



8-10 personnes

## Petit déjeuner Pause Gourmande

Plateau de 48 mini moelleux  
(mini moelleux au chocolat - mini madeleine  
mini financier nature - mini clafoutis aux pommes)  
Thermos thé & café  
Jus d'orange frais & eau  
Kit matériel boissons chaudes

**81**€05 HT  
89€15 TTC

Par personne

**8**€10 HT  
8€91 TTC



8-10 personnes

## Petit Déjeuner Prestige

Plateau de 24 mini viennoiseries  
(Croissant, pain au chocolat et pain aux raisins)  
Thermos thé & café  
Jus d'orange frais & eau  
Kit matériel boissons chaudes

**106**€00 HT  
116€60 TTC

Par personne

**10**€60 HT  
11€66 TTC

Quelques exemples de petits déjeuners

# FORMULES BUREAU PARTY

## DU CÔTÉ DES ÉTATS-UNIS

### AU MENU

#### Nos pièces cocktail salées

Mini Club sandwich au saumon fumé et roquette  
Club Sandwich Poulet Curry, Coriandre fraîche  
Croutons à l'ail, Tapenade Noire et Verte

#### Boissons non alcoolisées

Eau plate, Eau Gazeuse, Coca Cola, Jus d'Orange  
Les boissons peuvent être comptées en supplément

#### Les burgers

Burger «Le Central Park» (Vegan)  
Burger «Le Chinatown»

#### Les hot dogs

Hot dog «California»  
Hot dog «Miami»  
Hot dog «Texas»

#### Nos desserts gourmands

Brownie aux noix de Pécan  
Cheesecake  
Cookies double chocolat

#### Fish and Chips



Photos non contractuelles, ceci est un exemple parmi plusieurs formules événementielles au bureau ou dans le lieu de votre choix .



# DU CÔTÉ DE L'ASIE

Invitez vos collaborateurs à faire un voyage au coeur de l'Asie.  
Commencez avec la fraîcheur de nos sushis et makis japonais,  
puis passez à nos délicieuses nouilles sautées aux crevettes, au poulet ou aux légumes.  
Finissez votre repas avec des fruits exotiques, ainsi qu'une spécialité chinoise :  
le nougat aux cacahuètes et graines de sésames grillées.

## AU MENU

Sushis au saumon  
Makis surimi avocat  
Makis saumon concombre  
Makis saumon avocat  
Brochettes au poulet Yakitori  
Wok - Nouilles chinoises aux crevettes  
Wok - Nouilles sautées au poulet et légumes du soleil  
Wok - Nouilles chinoises aux crevettes

## Nos desserts gourmands

Salade de fruits exotiques (litchis, ananas, mangue)  
Nougat chinois aux cacahuètes et graines de sésames grillées



Photos non contractuelles



# DU CÔTÉ DE L'ESPAGNE

Accompagnez vos collègues en Espagne avec notre formule Tapas ! Les tapas sont des amuses-gueules d'apéritifs dînatoires ou de repas complet, traditionnels de la cuisine espagnole, généralement composés d'une riche variété de divers préparations gustatives à base des produits culinaires régionaux d'Espagne (charcuterie, fromages, poissons, crustacés, légumes, olives, huile d'olive...)

Emblèmes internationaux de l'Espagne et de la culture espagnole, ils sont généralement dégustés à table, ou plus généralement debout, dans la célèbre ambiance conviviale sociale et festive.

## AU MENU

### Les entrées

Mini brochettes de Gambas à l'ail et au chorizo piquant  
Calamars fritto misto sauce tartare pimentée  
Tortilla española  
Croquetás Jámon

### Notre plat chaud

Paella maison

### Nos desserts gourmands

Churros au Nutella  
Mini Turrón aux fruits rouges  
Crème brûlée Catalane



Photos non contractuelles



# DU CÔTÉ DE L'ITALIE

Faites un bond en Italie le temps d'un repas, avec des incontournables au menu :  
bruschettas, pâtes, ravioles, risotto...  
et comme dessert: tiramisu, panna cotta et bien d'autres encore !  
Préparez vos papilles, l'Italie arrive à vous !

## AU MENU

### Les entrées

Bruschetta Ail et huile d'olive vierge  
Bruschetta Jambon de Parme, Basilic  
Bruschetta Tomates fraîches, mozza di Buffala  
Bruschetta Trois fromages

### Nos plats chauds

Linguine de la Mer aux fruits de mer, ail et persil  
Ravioles à la truffe d'alba  
Risotto Al Parmiggiano aux champignons

### Nos desserts gourmands

Tiramisu  
Panna Cotta aux fruits rouges  
Mascarpone au Nutella  
Mini Turrón aux fruits rouges  
Crème brulée Catalane



Photos non contractuelles



# DU CÔTÉ DU MEXIQUE

Passez un bon moment avec vos collègues autour d'un déjeuner à thème... aujourd'hui, le Mexique !

Trempez vos nachos au fromage dans une magnifique sauce Salsa ou Guacamole...

Succombez aux tacos, fajitas et à l'incontournable Chili con carne aux saveurs venues d'Amérique du Sud.

## AU MENU

### Les entrées

Nachos au fromage, guacamole et sauce chili

Wraps avocat, crevettes, oignons frits

Wings, Oignons rings

### Nos plats chauds

Tacos, concombre, tomates, oignons et menthe fraîche

Fajitas au poulet, poivrons mixtes et tomates

Chili con carne, riz blanc

### Nos desserts gourmands

Churros Nutella, chocolat chaud et chantilly

Salade de fruits

Crème caramel



Photos non contractuelles



# AUTOUR D'UN BAGEL

Les bagels, d'origine polonaise et popularisés par les américains où ils sont servis garnis de fromage blanc, de saumon fumé ou d'autres ingrédients selon leur disponibilité et l'imagination du cuisinier.

Apportent de la fraîcheur, et repas équilibré, ils sauront vous séduire le temps d'un déjeuner au bureau.

Nous vous proposons plusieurs garnitures : saumon, boeuf, poulet ou encore végétarien, pour convenir à tous les goûts. Des versions sucrées vous séduiront également :  
banane chocolat, ananas coco et fruits rouges.

## AU MENU

### Les bagels

Grand Nord

Vegan Color

New York... New York

Cheese and Honey

### Les bagels sucrés

Choco-banane

Ananas Coco

Fruits rouges



Photos non contractuelles



# AUTOUR D'UN BARBECUE

Les beaux jours reviennent, et quoi de mieux qu'un barbecue pour échanger entre collègues et faire d'un midi ou d'un soir d'été un moment de partage et de convivialité.

De l'apéritif, jusqu'au dessert, en passant par de délicieuses viandes et poissons sans oublier la sauce du soleil, nous nous occupons de tout, nous nous occupons de vous.

## AU MENU

### Les entrées

Salade Façon thaïlandaise  
Salade de Tartare concombre

### Nos plats chauds

Plancha De la mer  
Plancha De la terre  
Accompagnement : Risotto All Parmiggiano  
Accompagnement : Wok de petits légumes à la Thai

### Nos desserts gourmands

Churros au Nutella  
Mini Turrón aux fruits rouges  
Crème brulée Catalane



Photos non contractuelles



# DE LA FRAÎCHEUR

Ici, vous retrouverez tout ce que vous attendez de la fraîcheur !  
Allant des salades crudités aux salades de fruits et aux smoothies,  
venez partager un moment convivial avec vos collaborateurs autour d'un encas Healthy.

## AU MENU

### Les salades

Salade de fruits au sirop d'érable et aux zestes de citron  
Salade de fruits exotiques (litchis, ananas, mangue)  
Salade de fruits frais au gingembre, anis et vanille

### Les smoothies

Smoothie de tomates  
Smoothie mangue, carotte et orange sanguine  
Smoothie pétillant, saveur pomme tatin



Photos non contractuelles

## POUR TOUS LES BUDGETS

Se faire plaisir à petits prix avec des produits frais, travaillés par nos chefs pour des menus tout simples mais certainement pas simplistes.

Un mariage à petit budget, un anniversaire surprise, la communion du petit dernier ou le départ en retraite d'un collègue ?

En livraison, à emporter c'est votre buffet de fête, entièrement dressé, prêt à servir, à partir de 29€ par personne.

Et c'est pas parce que c'est pas cher que c'est pas... très très très bon !!!



# BUFFET INITIAL

## PIÈCES COCKTAIL SALÉES (6 pièces par personne)

Mini Club sandwich jambon et fondue de poireaux  
Mini fajitas à la crème de fromage ail et persil, tomates confites et basilic  
Mini Club sandwich poulet curry  
Mini pâté en croûte  
Mini Wrap trio de crudités concombre, oignons, tomates  
Mini Wrap fromage frais citronné, aneth, saumon fumé

## SALADES COMPOSÉES (2 choix, 160g par personne)

Taboulé oriental, trio de poivrons  
Salade de riz niçoise au thon  
Coleslaw duo de chou

## CHARCUTERIES (5 pièces par personne)

Jambon blanc  
Rosette de Lyon  
Pâté de foie  
Pâté de campagne  
Salami

## VIANDES FROIDES (au choix, 120g par personne)

Rôti de boeuf  
Rôti de dinde  
Filets de poulet grillés

## FROMAGE (40 g par personne)

Roue de Brie entière

29€\*

# BUFFET ESSENTIEL

## PIÈCES COCKTAIL SALÉES (8 pièces par personne)

Mini Club sandwich jambon et fondue de poireaux  
Mini fajitas à la crème de fromage ail et persil, tomates confites et basilic  
Mini Club sandwich poulet curry  
Mini pâté en croûte  
Mini Wrap trio de crudités concombre, oignons, tomates  
Mini Wrap fromage frais citronné, aneth, saumon fumé  
Verrine pâtes crevettes  
Verrine rillettes de saumon et pesto de la mer

## SALADES COMPOSÉES (3 choix, 160g par personne)

Taboulé oriental, trio de poivrons  
Salade de riz niçoise au thon  
Coleslaw duo de chou  
Salade de Quinoa aux agrumes  
Salade Grecque  
Roquette, pastèque, feta, concombre, olives noires, oignon rouge, herbes, sésame

## CHARCUTERIES (6 pièces par personne)

Jambon blanc, Jambon de Pays, Rosette de Lyon  
Rillettes, Pâté de foie, Pâté de campagne, Salami

## VIANDES FROIDES (1 choix, 120g par personne)

Rôti de boeuf, Rôti de dinde, Filets de poulet grillés

## FROMAGE (40 g par personne)

Roue de Brie entière

## DESSERTS (1 choix)

Mousse au chocolat  
Tarte citron meringuée  
Iles flottantes sur crème anglaise

39€\*

# BUFFET CONFORT

## PIÈCES COCKTAIL SALÉES (8 pièces par personne)

Mini Club sandwich jambon et fondue de poireaux  
Mini fajitas à la crème de fromage ail et persil, tomates confites et basilic  
Mini Club sandwich poulet curry  
Mini pâté en croûte  
Mini Wrap trio de crudités concombre, oignons, tomates  
Mini Wrap fromage frais citronné-aneth-saumon fumé  
Verrine pâtes crevettes  
Verrine rillettes de saumon et pesto de la mer

## SALADES COMPOSÉES (4 choix, 160g par personne)

Taboulé oriental et trio de poivrons  
Salade de riz niçoise au thon  
Coleslaw duo de choux  
Salade Fraîcheur  
Iceberg, Trio d'agrumes, crevettes roses, sésame doré et ciboulette, vinaigrette balsamique  
Pasta di Roma  
Pâtes torsades, thon, estragon, olives noires et tartare de tomates  
Quinoa au poulet et fruits exotiques  
Quinoa sauvage, émincé de poulet rôti au thym, tomates séchées et tartare mangue passion  
Tomates Mozza  
Tomates cerises fraîches, billes de Mozzarella, pesto et basilic frais

## VIANDES ET POISSON FROIDS (1 choix, 120g par pers.)

Carpaccio de boeuf aux baies roses et parmesan  
Rôti de veau à la sauge  
Gigot d'Agneau à l'ail  
Saumon Gravelax, sauce bulgare

## PLATS CHAUDS (1 choix, à réchauffer par vos soins)

Suprême de volaille aux champignons forestiers  
Cuisse de canard confite  
Saumon à l'aneth

## ET NOS ACCOMPAGNEMENTS (2 choix par pers.)

Gratin dauphinois  
Gratin de courgettes  
Riz aux petits légumes  
Pommes de terre salardaises

## FROMAGES (40g par personne)

Comté pointe  
Chèvre  
Bleu de Bresse,  
Brie de Meaux  
Camembert de Normandie

## DESSERTS (1 choix)

Entremet mangue passion  
Tarte italienne au citron  
Tiramisu delizioso

49€\*

\*prix ttc / personne, hors livraison

# POUR VOS MARIAGES

Pourquoi nous choisir pour votre mariage ?  
**Une offre complète pour votre événement.**

Un réseau de prestataires partenaires, femmes et hommes passionnés par leur métiers et sélectionnés pour vous, pour leur professionnalisme et leurs qualités humaines. Un maillage issu de 20 années d'expériences et de savoir-faire. Une confiance tissée sur le terrain au fil des ans.

Notre seule ambition... vous rendre heureux !

Notre vœu le plus cher... vous faire plaisir !

## NOS PRESTATIONS



### LIEU

Un large choix de lieux partout en France



### TRAITEUR

Tous les produits sont cuisinés et servis par nos équipes. Le traiteur, c'est nous !



### DÉCORATION

Personnalisée et travaillée selon votre goût !



### ANIMATIONS

Une ambiance et des prestations personnalisées juste pour votre plaisir !



### PHOTOS & VIDÉOS

Pour immortaliser le plus beau jour de votre vie

## UNE TRANQUILITÉ D'ESPRIT

Un interlocuteur unique pour l'ensemble de votre mariage, de la prise de contact au plus beau jour de votre vie.

## NOTRE EXPERTISE

Un service client dédié par mail, téléphone, messenger, une réponse dans les plus brefs délais et nos conseils personnalisés quasi instantanés.

Bénéficiez d'un service de qualité de la conception à la réalisation de votre événement. Ce que nous n'avons pas encore, nous le trouvons pour vous !





## FORMULES « ALL INCLUSIVE »\*

Nos offres comprennent le cocktail, le repas, les boissons, le service, le nappage, la vaisselle, la verrerie... et notre service Wedding Planner offert

### PRIVILÈGE

**69€\*\*** /pers

Notre formule Privilège vous offre un menu complet de grande qualité pour un prix des plus attractifs.

Cocktail apéritif, entrée, plat et dessert. Juste ce qu'il faut pour un mariage parfaitement réussi pour un budget serré.



### PREMIUM

**99€\*\*** /pers

Notre formule Premium est la formule idéale pour un mariage convivial et chaleureux.

Un cocktail prolongé avec de nombreux ateliers culinaires, un plat chaud servi à table et un magnifique buffet de desserts. La parfaite alchimie pour un succès garanti.



### PRESTIGE

**129€\*\*** /pers

Notre formule Prestige est notre formule phare. Un cocktail de très haute volée, de nombreux ateliers culinaires, entrée, plat, fromage et buffet de desserts.

De grands mets, une qualité « gastronomique », que du bonheur !!!

Photos non contractuelles

\* Voir conditions sur notre site internet

\*\*sur une base de 120 personnes, le service à table est inclus

# COMMANDER

POUR TOUS VOS  
ÉVÈNEMENTS



[contact@mazarinparis.fr](mailto:contact@mazarinparis.fr)



[www.mazarinparis.fr](http://www.mazarinparis.fr)



01 34 42 12 12