

A top-down view of a white oval plate containing a meal. On the left is a portion of white rice. In the center is a piece of grilled salmon with visible char marks. To the right of the salmon are various vegetables: a slice of lemon, several carrot sticks, a slice of potato, and some green vegetables like broccoli. The plate is set on a dark wooden table. A hand is visible on the left holding a wooden stick, and another hand is on the right. The text 'A propos' is overlaid in the center of the plate.

A propos

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau partenariat avec le Café Grand Albert, un restaurateur se situant à 150 mètres de nos locaux, reconnu pour sa passion et son engagement à offrir une cuisine de qualité.

Ensemble, nous encourageons une consommation responsable et durable, en valorisant la production locale et les circuits courts

A buffet table featuring a variety of appetizers. In the foreground, there are several trays: one with sushi rolls, another with dumplings, and a wooden board with rolled meats. To the right, a long wooden board is filled with numerous skewers of food. The background shows more trays of food, including what appears to be a large tray of dumplings or small pastries. The overall lighting is warm and slightly dim, creating a cozy atmosphere.

BUFFET



BUFFET CHAUD GRAND ALBERT

"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"

***Buffet Plat + Dessert + Boisson
pour 26,90€ TTC par personne***

*OPTION : entrée à 5€ TTC/pax
(Velouté de potimarron, tomate mozzarella,
œuf mayonnaise)
(3 plats et 2 desserts au choix)*

Buffets entreprise

Événements privés

Plateaux repas

Livraison sur site



01 76 70 26 78



www.masparis.fr



PLATS CLASSIQUES

Pâtes au saumon, crème fraîche et parmesan
Bœuf bourguignon
Farfalles au poulet et sa sauce Normande
Riz et sa blanquette de veau
Lasagne bolognaise

PLATS VEGETARIENS

Risotto aux champignons
Légumes croquants (carottes, courgettes et brocolis)
Farfalles et sa sauce tomate basilic
Gratin de courgettes et brocolis

DESSERT

Panna cotta et son coulis de caramel avec éclats d'amandes
Mousse au chocolat
Tiramisu au café
Tarte normande
Fromage blanc au miel





BUFFET FROID GRAND ALBERT

"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"

Buffets entreprise

Événements privés

Plateaux repas

Livraison sur site

***Buffet Plat + Dessert + Boisson
pour 21,90€ TTC par personne***

(4 plats et 3 desserts au choix)



01 76 70 26 78



www.masparis.fr



SALADES

Salade de choux rouge : quinoa, feta, oignon rouge et carottes rappées

Salade Macédoine : riz, thon, œuf, maïs, jardinière de légumes et mayonnaise

Salade méditerranéenne : Salade, poivron rouge, tomate, oignon, olive noire, concombre

Tomate Mozzarella, pesto et crème balsamique
Salade de coquillettes, parmesan, tomate cerise, saumon fumé et crème fraîche

Salade de Farfalles au poulet et pesto rouge

DESSERT

Panna cotta et son coulis de caramel avec éclat d'amandes

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Tarte normande

Fromage blanc au miel





LUNCH BUFFET GRAND ALBERT

"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"

Buffets entreprise

Événements privés

Plateaux repas

Livraison sur site

**240€ TTC PAR TRANCHE DE 10
PERSONNES**



01 76 70 26 78



www.masparis.fr



30 PIECES SALEES CHAUDES

10 croissants chèvre-chaud au miel

10 croissants saumon épinard

10 samoussas aux légumes

30 PIECES SUCREES

Tartelette au citron

Opéra

Eclair café/chocolat

Génoise pistache

Etc...

10 COCOTTES CHAUDES

(2 au choix)

Farfalles poulet, crème forestière

Riz au saumon, sauce beurre citronné

Risotto petit pois

Lasagne bolognaise

Poêlée de légumes croquants

sautés à l'ail

PLATEAUX MIXTES

1 Plateau de charcuterie

1 Plateau de fromages

10 COCOTTES DE SALADE DE FRUITS

PRESTATION COMPRISES

Gobelets, couverts et assiettes jetables
Nappage et décoration buffet
Soft, eau plate et eau gazeuse



FORMULE « AFTER WORK »



“Venez goûter une cuisine authentique et faite maison”

A PARTAGER (sans modération)...

**Possibilité de réaliser votre After-Work à la
brasserie « CAFE GRAND ALBERT »
qui se trouve à 150m de la MAS
(capacité d'accueil : 150pax)*

Buffets entreprise

Événements privés

Plateaux repas

Livraison sur site



01 76 70 26 78



www.masparis.fr



A PARTAGER (sans modération)...

Planche de fromage pour 4 personnes
Planche de charcuterie pour 4 personnes
Planche mixte fromage/charcuterie

21€ TTC/pax
21€ TTC/pax
25€ TTC/pax

A BOIRE (avec modération)...

Bière blonde 33cl
Vin blanc, rouge ou rosé 15cl
Kir vin blanc 15cl
Champagne 12cl
Fontaine cocktail planteur maison 5L

5€ TTC/pax
3.5€ TTC/pax
25€ TTC/pax
7.50€ TTC/pax
150€ TTC/25pax





SAC PIC-NIC

"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"

Buffets entreprise

Événements privés

Plateaux repas

Livraison sur site

***Sandwich + Chips + Dessert + Boisson
pour 15€ TTC par personne***

(2 sandwiches et 2 desserts au choix)



01 76 70 26 78



www.masparis.fr



SANDWICHES

Poulet crudités
Thon crudités
Jambon fromage
Saumon crudités

DESSERT

Panna cotta et son coulis de caramel
avec éclat d'amandes
Mousse au chocolat
Salade de fruits
Tarte normande
Fromage blanc au miel

BOISSON

Eau plate
Eau gazeuse



PRESTATIONS COMPRISES

Gobelets, couverts et assiettes jetables
Nappage et décoration buffet
Soft, eau plate et eau gazeuse

PRESTATIONS EN OPTION

Offre écologique « ZERO DECHET » **2.50€ TTC/pax**
(Verrerie, bouteille en verre, assiette et couverts)

Service par maitre d'hôtel CGA **260€TTC (par tranche de 50pax)**

Vin blanc, rouge ou rosé	3.50€ TTC/pax
Kir vin blanc	4.00€ TTC/pax
Champagne	7.50€ TTC/pax

Planche de fromage	4.00€ TTC/pax
Planche de charcuterie	4.00€ TTC/pax
Planche mixte fromage/charcuterie	5.00€ TTC/pax



EN OPTION

Mise en place et nettoyage du buffet par personnel CGA

