LES MERVEILLES DE

Tabitha

CATALOGUE 2026/2027

MARIAGES - RÉCEPTIONS PRIVÉES - ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE - BRUNCHS



L'élégance du goût,
l'excellence du service

LES MERVEILLES DE

Tabitha

COMMENT RÉSERVER VOTRE ÉVÉNEMENT ?

Une organisation simple et soignée pour une prestation sur mesure.

01 • VOTRE DEMANDE

Remplissez le formulaire de contact sur **www.lesmerveillesdetabitha.fr/contact** en précisant la date, le lieu, le nombre de convives, le type d'événement, le budget estimatif et vos envies.

02 • ÉCHANGE & PROPOSITION

Après réception de votre demande, nous organisons un entretien téléphonique afin de bien cerner vos besoins, puis nous établissons un devis personnalisé.

03 • VALIDATION & RÉSERVATION

- La réservation est confirmée après validation du devis et versement de l'acompte.
- **Événement à moins de 6 mois :** 50 % à la réservation, solde 15 jours avant le Jour J.
- **Événement à plus de 6 mois :** 30 % à la réservation, 50 % à 6 mois de l'événement, solde 15 jours avant le Jour J.

Des moments d'exception, avec le goût du détail.



04 • LE JOUR J

Nous préparons, livrons, installons et mettons en beauté votre réception selon la formule choisie, pour vous offrir une expérience élégante et sereine.

Zone d'intervention :
Île-de-France & régions voisines

Prestations sur mesure
Mariages • Réceptions privées
Événements d'entreprise • Brunchs

Chaque événement est imaginé avec soin pour créer un souvenir inoubliable.

LES MERVEILLES DE

Tabitha

NOS FORMULES COCKTAIL

Du vin d'honneur au cocktail dînatoire, quatre formules à composer selon vos envies et votre réception.

Pour chaque occasion

ESSENTIELLE · 5 pièces / pers.
4 salées & 1 sucrée
Vin d'honneur, inauguration, pot de départ

ÉLÉGANCE · 8 pièces / pers.
6 salées & 2 sucrées
Vin d'honneur de mariage, baptême, cérémonie

SIGNATURE · 15 pièces / pers.
12 salées & 3 sucrées
Anniversaire, soirée privée, afterwork
✦ Service en plateau arc-en-ciel & fritures minute

PRESTIGE · 20 pièces / pers.
15 salées & 5 sucrées
Mariage, gala, soirée d'entreprise
✦ Service en plateau arc-en-ciel & fritures minute

Répartition indicative, modulable selon vos envies.

NOS FORMULES

Essentielle
5 pièces / pers.
À partir de 10 €

Élégance
8 pièces / pers.
À partir de 16 €

Signature
15 pièces / pers.
À partir de 28 €

Prestige
20 pièces / pers.
À partir de 38 €

Minimum 20 convives

Sur devis: scénographie, mise en beauté et dressage du buffet.

En option : boissons en fontaines (3 €/pers.) ; vaisselle, livraison et service sur devis.







Zone d'intervention :
Île-de-France & régions voisines

Prestations sur mesure
Mariages • Réceptions privées
Cocktails dînatoires

Des créations pensées avec soin pour des événements inoubliables.

LES MERVEILLES DE

Tabitha

LES SAVEURS DE TABITHA

Des créations généreuses, élégantes et savoureuses,
pensées pour émerveiller vos convives à chaque bouchée.

LES INCONTOURNABLES

- Mini burgers Pikliz
- Navettes noires au saumon
- Clubs sandwiches premium
- Canapés assortis





LES SIGNATURES SALÉES

- Verrines salées
- Brochettes
- Bouchées gourmandes
- Créations maison





LES DOUCEURS SUCRÉES

- Cookies
- Verrines sucrées
- Éclairs
- Macarons
- Mignardises





Sélection non exhaustive – composition personnalisable selon votre événement.
Autres créations, livraison, installation et mise en beauté sur devis.

LES MERVEILLES DE TABITHA

LES MERVEILLES DE

Tabitha

LES SAVEURS EN SCÈNE

Parce que certaines réceptions appellent aussi la chaleur, la générosité et le spectacle du service, Les Merveilles de Tabitha enrichissent leur univers avec une sélection de plats chauds raffinés et d'animations gourmandes pensées pour sublimer vos événements.







LES CASSOLETTES & PLATS CHAUDS

Colombo de poulet, riz · 4 €
Colombo de cabri, riz · 4,50 €

Rumsteck mariné, purée de patate douce · 4,50 €

Écrasé de pommes de terre, saumon rôti · 4,50 €

curry crevette lait de coco, riz · 4,50 €

LES ANIMATIONS

(tarif par personne)

Plancha bœuf ou poulet · 9 €

Plancha rouget 10 € · langouste 15 €

Fritures (accras, bokit, pastels, aloco) · 7 €

Fontaine de boissons 20cl/pers · 3 €

(bissap, gingembre mangue ou ananas, planteur sans alcool, virgin mojito)

ORGANISATION DU SERVICE

Service passé par nos maîtres d'hôtel en plateau arc-en-ciel, fritures minute incluses dans les formules Signature et Prestige.

PRÉSENTATION DES TARIFS

Cassolettes : min. 20 / variété
Fritures à la pièce (min. 24) : pastel – 1,50 € · accras ×4 – 2,30 €
beignets mikaté ×3 – 2 €
Animations : par convive, min. 20 personnes

Sélection non exhaustive – composition personnalisable selon votre événement.

LES MERVEILLES DE TABITHA

LES MERVEILLES DE

Tabitha

L'ART DE SUBLIMER VOS RÉCEPTIONS

Mise en beauté du buffet

Parce qu'un buffet se savoure d'abord avec les yeux, chaque mise en scène est pensée pour magnifier vos créations gourmandes et offrir une expérience élégante, harmonieuse et mémorable.



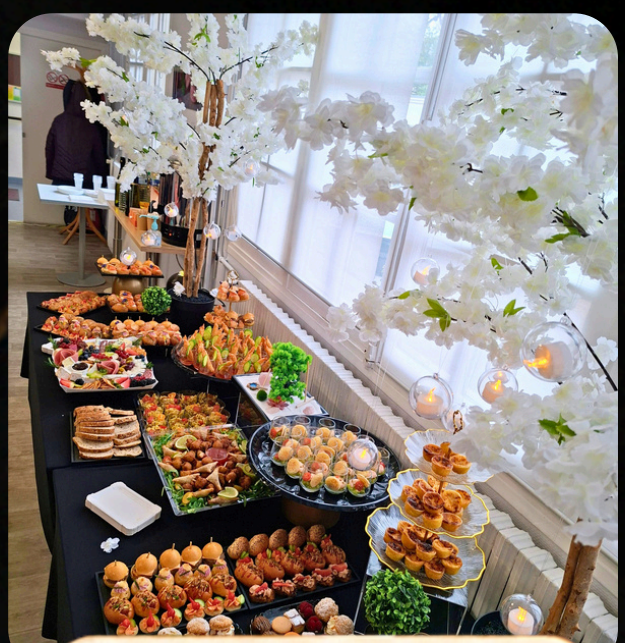
ESPRIT BOHÈME & CHALEUREUX



ÉLÉGANCE CONTEMPORAINE



AMBIANCE CAPRI & MÉDITERRANÉENNE



DOUCEUR FLORALE & POÉTIQUE



LUXE BLANC & OR INTEMPOREL



PRÉSENTATION RAFFINÉE & STRUCTURÉE

Nos mises en beauté peuvent inclure :

- Art floral & compositions décoratives
- Jeux de hauteurs & scénographie
- Buffets à thème & harmonie sur-mesure
- Ambiance lumineuse & détails décoratifs
- Photocall VIP · 150 € (perso. sur devis)



LES MERVEILLES DE

Tabitha

LES BRUNCHS
& FONTAINES DE BOISSONS

Des instants gourmands à partager, de la douceur du matin aux rafraîchissements de vos réceptions.



Sélection personnalisable selon votre événement · Cuisine sans porc

DÉLICES SALÉS

Mini burgers, navettes & clubs

Toasts au saumon et à l'avocat

Salades, fromages & assortiments

DOUCEURS DU MATIN

Pancakes, gaufres & viennoiseries

Mignardises & douceurs maison

Fruits frais et gourmandises



FONTAINES DE BOISSONS

· Bissap ·
· Gingembre ·
Planteur sans alcool
Virgin Mojito
Mocktails & créations personnalisées



En complément d'un brunch ou comme prestation indépendante.

FORMULES BRUNCH

À partir de 38 € / personne

Mise en beauté du buffet comprise

FONTAINES DE BOISSONS

3 € / personne

20 cl par convive · livraison & options sur devis

LES MERVEILLES DE

Tabitha

LES SEPT MERVEILLES

La collection signature de plateaux prêts à poser, pour 8 à 10 personnes. Options végétariennes et véganes sur demande.









PLATEAUX SALÉS

Le Merveilleux · 8 variétés · 43-44 pièces · 65 €
Le Festif · 5 variétés dont foie gras · env. 40 pièces · 70 €
La Carte Blanche · 3 variétés au choix · 35-40 pièces · 65 €
Toasts & Choux · env. 50 pièces · 55 €
Club Sandwich 60 € · Burger Tabitha Touch au pikliz 35 pièces - 75 €
Grazing fromages (avec ou sans charcuterie) 75 € · Saumon fumé & blinis 55 €

PLATEAUX DE LA MER

Accras de morue · 80 pièces (15 à 20 pers.) · 40 €
Tempuras de crevettes · 35 pièces · 40 €

PLATEAUX SUCRÉS

Les Douces Merveilles · env. 50 mignardises · 70 €
Le Merveilleux Fruité · fruits de saison · 55 € (2 min.)
Créations fruitées signature (gâteau, chiffres) · dès 150 € sur devis







PLATEAUX REPAS ENTREPRISE

Entrée, plat, dessert & boisson · 35 € le plateau

COMPOSITIONS PERSONNALISÉES

35 à 50 pièces · 2 plateaux min. · livraison en sus



ÉCRIVONS ENSEMBLE VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT

Scannez pour demander votre devis

06 25 37 69 95 · www.lesmerveillesdetabitha.fr/contact

Commande min. 500 € · acompte 50 % · solde 15 jours avant
Déplacement 1,40 €/km (aller) depuis La Celle-Saint-Cloud
Personnel de service & location de vaisselle sur devis