LES MERVEILLES DE

Tabitha

CATALOGUE 2026 – 2027

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

L'art du buffet immersif

Cocktails apéritifs & dînatoires

Buffets immersifs

Vins d'honneur

Petits-déjeuners, brunchs & tea time

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.

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

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 sandwichs 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

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

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.

Notre sélection de pièces cocktail

Plateau Signature sucré « Les Douces Merveilles »



Choux crème vanille framboise



Choux crème vanille caramel, noix de pécan



Choux ganache chocolat au lait



Fondant chocolat



Tartelette citron



Mini tropézienne



Éclair chocolat



Mille-feuille



Tartelette framboise



Verrine panna cotta



Verrine spéculoos



Verrine fruits rouges

Plateau Signature salé « Le Merveilleux »



Navette crème de thon



Toast saumon



Feuilleté comté



Verrine tomate, mozza, concombre & crevettes



Navette saumon



Choux cream cheese



Club sandwich crème de thon



Toast poivronnade

Plateau Signature salé « Le Festif » (5 saveurs au choix)



Navette brie figue



Burger gourmet magret de canard



Verrine avocat crevette



Toast pain d'épice foie gras



Navette avocat saumon



Mini Chou Saint Jacques



Macaron Truffe

Plateau Carte Blanche (3 saveurs au choix)



Samoussa légumes



Burger egg & cheese



Navette poulet sauce chien



Mini hot-dog



Navette œufs crudités



Navette pastrami



Mini burger bœuf



Mini croque Comté truffe



Navette jambon crudités



Navette tomate pesto mozza



Cake butternut

ALLERGÈNES : CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, MOUTARDE, POISSONS, LAIT, GRAINES DE SÉSAME

WWW.LESMERVEILLESDETABITHA.FR

LES MERVEILLES DE

Tabitha

LES SAVEURS EN SCÈNE

Parce que certaines réceptions appellent la chaleur autant que la fraîcheur, Les Merveilles de Tabitha enrichissent leur univers avec des cassolettes chaudes raffinées et des verrines fraîches, servies en portions individuelles élégantes.



LES CASSOLETTES & PLATS CHAUDS

Colombo de poulet, riz · 4 €
Colombo de cabri, riz · 4,50 €
Poulet sauce Tikka massala, riz 4,50 €

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

Écrasé de pommes de terre, saumon rôti · 4,50 €
Filet de rouget, tagliatelles fraîches et légumes grillés · 4,50 €
Curry crevette lait de coco, riz · 4,50 €
Fondant de pomme de terre, coeur coulant à la truffe · 4,50 €



LES VERRINES FRAÎCHES

3,50 € la verrine · min. 20 par variété

Pâtes au pesto, tomates marinées & parmesan
Houmous & légumes croquants
Tomate, burratina & pesto
Salade César
Poke bowl

CONSEIL DE QUANTITÉ

En cocktail dînatoire, comptez 2 à 3 cassolettes et 1 à 2 verrines par convive, en complément de vos pièces cocktail.

PRÉSENTATION DES TARIFS

Cassolettes & verrines : min. 20 par variété
Prix indiqués à la pièce

Sélection non exhaustive – composition personnalisable selon votre événement.

LES MERVEILLES DE TABITHA

LES MERVEILLES DE

Tabitha

LES ANIMATIONS EN LIVE

Parce que certaines réceptions appellent le spectacle du service, nos animations minute et nos fontaines de boissons maison apportent chaleur, générosité et convivialité à vos événements.





LES ANIMATIONS MINUTE

Plancha bœuf ou poulet · 9 €
Plancha rouget · 10 €

Plancha langouste · 15 €

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

Prix par convive · min. 20 personnes





LES FONTAINES

(boissons maison, 20 cl par convive)

Fontaine de boissons · 3 € / convive

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

Fritures à la pièce (min. 24) :
Mini bokit 1,80 € pastel 1,50 € · accras ×4 2,30 € · mikaté ×3 2 €
Animations : par convive, min. 20 personnes

Sélection non exhaustive – composition personnalisable selon votre événement.

LES MERVEILLES DE

Tabitha

DU MATIN AU GOÛTER

Petits-déjeuners et goûters : des instants gourmands à partager, du lever du jour à l'heure du thé.



LES MATINS DE TABITHA

LE RÉVEIL CRÉOLE · 16 €
Pain au beurre martiniquais & chocolat pays traditionnel, café & thés, jus de fruits frais, fruits frais tranchés

LE GRAND MATIN · 22 €
Tout le Réveil Créole, mini crêpes, viennoiseries & douceurs maison (mini cakes, madeleines)

Par personne · min. 10 convives





L'HEURE EXQUISE · TEA TIME

Le goûter raffiné, pour vos rencontres à thème

LE GOÛTER GOURMAND · 15 €
4 douceurs maison par pers. : cookies, madeleines, cake, financiers · thés, café & jus frais

LE TEA TIME PRESTIGE · 24 €
6 douceurs dont petits fours raffinés · thés choisis & chocolat pays · touche salée en option

✦ Option art de la table en porcelaine (tasses, théières, présentoirs à étages, nappage) · + 6 € / pers.

LE PAIN AU BEURRE & LE CHOCOLAT PAYS · À LA CARTE

Pain au beurre martiniquais entier · 25 à 30 € selon la taille
Chocolat pays traditionnel en thermos · 3,50 € / pers.

La tradition antillaise des grands moments : Noël, communions, baptêmes, cadeaux d'entreprise…



Sélection personnalisable selon votre événement

LES BRUNCHS DE TABITHA

Un buffet généreux, salé et sucré, à partager pour toutes les occasions.



DÉLICES SALÉS

Mini egg burgers

Navettes & clubs

Toasts saumon & avocat

Salades composées

Fromages & charcuterie





DOUCEURS SUCRÉES

Pancakes, gaufres & crêpes

Viennoiseries

Verrines yaourt, muesli & fruits rouges

Fruits frais tranchés

Jus de fruits en fontaine





FORMULE BRUNCH · À PARTIR DE 38 € / PERS.

Un buffet salé & sucré, jus de fruits en fontaine compris

INCLUS
Délices salés, douceurs sucrées & jus de fruits en fontaine

SUR DEVIS
Mise en beauté du buffet, vaisselle, service & livraison

✦ Idéal pour les baby showers, anniversaires, brunchs de Noël et lendemains de mariage

Sélection personnalisable selon votre événement · Cuisine sans porc

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 · 40 pièces · 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.) · 45 €
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 35 € · livraison en sus

LES MERVEILLES DE
Tabitha

COMMENT RÉSERVER

Chaque événement est unique. Partagez avec nous votre projet : nous vous répondons avec une proposition personnalisée, pensée pour vous et vos invités.



NOS CONDITIONS DE COMMANDE

Commande minimum
500 €

Acompte : 50 % à la commande
(30 % si événement à + de 6 mois)

Solde : 15 jours avant
l'événement

Virement, PayPal ou Wero

LIVRAISON & SERVICES

(au départ de La Celle-Saint-Cloud)

Déplacement · 1,40 €/km (aller/retour)

Personnel de service · sur devis

Vaisselle & mise en place · sur devis

CONTACTEZ-NOUS

06 25 37 69 95
lmdt.traiteur@gmail.com
www.lesmerveillesdetabitha.fr

DEMANDEZ VOTRE DEVIS

TVA non applicable, art. 293 B du CGI · Visuels non contractuels