



MAISON
LANDEMAINE

PARIS-TOKYO



CATALOGUE ÉVÉNEMENTIEL

GAMME PRINTEMPS ÉTÉ 2026





Sommaire

Offre salée

Plateaux simples.....[p.4 à 5](#)

Plateaux assortiments.....[p.6](#)

Planches.....[p.7](#)

Allergènes & Composition
détaillée des produits.....[p.8 à 11](#)

Offre sucrée

Nos fours secs.....[p.13](#)

Nos mini cookies.....[p.14](#)

Offre petit-déjeuner

Notre offre petit-déjeuner.....[p.15](#)

Disponible également en formules.....[p.16](#)

Livraison & Infos pratiques.....[p.18](#)

OFFRE SALÉE

GAMME PRINTEMPS-ÉTÉ 2026



MAISON
LANDEMAINE

PARIS TOKYO

Plateaux simples



PLATEAU MONO-PRODUIT BUNS

Composition 8 Pièces de la même saveur.

Différentes recettes possibles :

- Buns Poulet Effiloché Mariné
- Buns Pesto Tomate Stracciatella
- Buns Thon Mayonnaise
- Buns Légumes Grillés & Feta
- Buns Mimosa Curry

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU MONO-PRODUIT VERRINES

Composition 8 Pièces de la même saveur.

Différentes recettes possibles :

- Verrines Poivron
- Verrines Petit Pois Stracciatella
- Verrines Aubergine
- Verrines Courgette

Prix : 18,00€ TTC (couverts inclus)

PLATEAU MONO-PRODUIT CANAPÉS

Composition 8 Pièces de la même saveur.

Différentes recettes possibles :

- Canapés Fromage Noisette
- Canapés Jambon de Pays
- Canapés Pico de Gallo
- Canapés Artichaut

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Plateaux simples



PLATEAU CANAPÉS VÉGÉTARIEN

Composition 8 pièces :

- 3 Canapés Artichaut
- 3 Canapés Pico de Gallo
- 2 Canapés Fromage Noisette

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU CANAPÉS MIXTE

Composition 8 pièces :

- 3 Canapés Jambon de Pays
- 3 Canapés Fromage Noisette
- 2 Canapés Artichaut

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU MINI BUNS VÉGÉTARIEN

Composition 8 pièces :

- 3 Buns Pesto Tomato Stracciatella
- 3 Buns Légumes Grillés & Feta
- 2 Buns Mimosa Curry

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU MINI BUNS MIXTE

Composition 8 pièces :

- 2 Buns Thon Mayonnaise
- 2 Buns Poulet Effiloché Mariné
- 2 Buns Pesto Tomato Stracciatella
- 2 Buns Légumes Grillés & Feta

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Plateaux assortiments



PLATEAU ASSORTIMENT BOUCHÉES SALÉES MIXTE

Composition 16 pièces:

- 4 Canapés Jambon de Pays
- 4 Canapés Pico de Gallo
- 4 Buns Poulet Effiloché Mariné
- 4 Buns Pesto Tomate Stracciatella

Prix : 34,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU ASSORTIMENTS BOUCHÉES SALÉES VÉGÉTARIEN

Composition 16 pièces :

- 4 Canapés Artichaut
- 4 Canapés Fromage Noisette
- 4 Buns Mimosa Curry
- 4 Buns Pesto Tomate Stracciatella

Prix : 34,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU FESTIF

Composition 64 pièces :

- 8 Buns Pesto Tomate Stracciatella
- 8 Buns Poulet Effiloché Mariné
- 8 Buns Légumes Grillés & Feta
- 8 Canapés Artichaut
- 8 Canapés Jambon de Pays
- 8 Canapés Pico de Gallo
- 8 Verrines Petit Pois Stracciatella
- 8 Verrines Courgette

Prix : 138,00€ TTC (couverts inclus)

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Planches



PLATEAU DE CHARCUTERIE

Composition de 8 variétés de charcuteries, salade mesclun, cornichons et radis roses :

- Jambon blanc cuit
- Jambon de Bayonne
- Rosette
- Chorizo
- Coppa
- Pancetta
- Mortadelle
- Bresaola

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)



PLATEAU DE FROMAGE

Assortiment de 10 variétés de fromages, salade mesclun, raisins et noix :

- Comté AOP affiné 24 mois
- Morbier AOP
- Mont d'Or AOP
- Tête de Moine AOP
- Camembert AOP
- Brie de Meaux AOP
- Tomme de Savoie IGP
- Roquefort AOP
- Reblochon AOP
- Munster AOP

Prix : 17,00€ TTC (couverts inclus)

Pour tout achat d'un plateau de charcuterie ou fromage, Maison Landemaine vous propose une offre sur le pain pour accompagner la dégustation. Au choix :

- une baguette au choix offerte
- un pain spécial à la pièce au choix jusqu'à 5,60€ inclus maximum (supplément de +3€)

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*



ALLERGÈNES & COMPOSITION DÉTAILLÉE DES PRODUITS

Nos canapés



Canapé Pico de Gallo

Voyagez jusqu'au Mexique grâce à ce canapé à la fois croquant et onctueux !

Ingrédients: Avocat, ail, jus de citron, paprika, cheddar, piment vert, oignon rouge, tomate, coriandre

DLC : J | **Allergènes :** LAIT



Canapé Jambon de Pays

Succombez à ce classique, une valeur sûre qui satisfera tous vos convives !

Ingrédients: Pain céréales, Jambon Sec, Beurre

DLC : J | **Allergènes :** LAIT, GLUTEN, SULFITES



Canapé Fromage Noisette

Craquez pour cette association savoureuse dont vous ne pourrez plus vous passer !

Ingrédients: Noisette, ossau iraty, beurre, piment d'espelette, ciboulette

DLC : J | **Allergènes :** LAIT, FRUITS A COQUE



Canapé Artichaut

Fondez face à ce canapé végétal qui vous fera adorer l'artichaut !

Ingrédients: Cœur d'artichaut, olive noire de kalamata, ricotta, capre, basilic

DLC : J | **Allergènes :** LAIT

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Nos verrines



Verrine Petit Pois Stracciatella

Une alliance fraîche et onctueuse, tout en douceur !

Ingrédients : Petit pois, crème épaisse, stracciatella, menthe

DLC : J | **Allergènes :** LAIT



Verrine Aubergine

Une bouchée fondante et raffinée !

Ingrédients : Aubergine, ail, jus de citron, cumin, yaourt grec, poivron rouge, fêta

DLC : J | **Allergènes :** LAIT



Verrine Courgette

Une recette légère et pleine de fraîcheur !

Ingrédients : Courgette, crème, vache qui rit, huile d'olive, graine de courge, ciboulette

DLC : J | **Allergènes :** LAIT, FRUITS à COQUE



Verrine Poivron

Une verrine colorée, savoureuse et ensoleillée !

Ingrédients : Poivron rouge, poivron jaune, poivron vert, vache qui rit, ail, jus de citron, persil, huile d'olive

DLC : J | **Allergènes :** LAIT

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Nos mini buns



Effiloché de Poulet Mariné

Une petite bouchée de plaisir incontournable !

Ingrédients : Bun brioché, yaourt grec, poulet effiloché, cumin, paprika fumé, garam massala, oignon rouge, jus de citron, persil plat, mayonnaise végétale, harissa, ail, houmous, iceberg, concombre

DLC : J | **ALLERGÈNES :** ŒUF, LAIT, FRUIT À COQUE, GLUTEN



Pesto Tomate Stracciatella

Une association ensoleillée, à la fois gourmande et végétale !

Ingrédients : Bun brioché, pesto, tomates cerises rouges et jaunes, pignon de pain, stracciatella, basilic, roquette

DLC : J | **ALLERGÈNES :** LAIT, FRUIT À COQUE, GLUTEN, ŒUF



Mimosa Curry

Un classique, relevé par une pointe de curry pour encore plus de saveurs !

Ingrédients : Bun brioché, œuf, mayonnaise végétale, curry, ciboulette, carotte, épinard

DLC : J | **ALLERGÈNES :** ŒUF, MOUTARDE, LAIT, GLUTEN



Légumes Grillés & Feta

Une recette végétale aux saveurs méditerranéennes !

Ingrédients : Bun brioché, yaourt grec, jus de citron, menthe, ail, aubergine, poivron rouge, choux rouge, aneth, persil, paprika huile d'olive, feta

DLC : J | **ALLERGÈNES :** LAIT, ŒUF, GLUTEN, SÉSAME



Thon Mayonnaise

Une association qui marche à tous les coups !

Ingrédients : Bun brioché, thon, mayonnaise, roquette

DLC : J | **ALLERGÈNES :** LAIT, GLUTEN, MOUTARDE, POISSON

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

OFFRE SUCRÉE

GAMME PRINTEMPS-ÉTÉ 2026



MAISON
LANDEMAINE

PARIS TOKYO

Nos fours secs sucrés



MADELEINES PUR BEURRE

Nos délicieuses madeleines pur beurre, entre simplicité et gourmandise !

Ingrédients : beurre, sucre, farine, levure, œufs.

DLC : J+2 | Allergènes : **LAIT, GLUTEN, OEUFS**

PRIX :

- 1,20€ TTC / pièce



SABLÉS PUR BEURRE

Des petits sablés sucrés et brillants !

Ingrédients : farine, beurre, sucre, œufs, lait, vanille, levure

DLC : 3 semaines | Allergènes : **LAIT, GLUTEN, OEUFS**

PRIX :

- 3,90€ TTC / 100g



MINI FINANCIERS

NATURE - CHOCOLAT - FRAMBOISE - PISTACHE

L'incontournable financier décliné en quatre saveurs !

Ingrédients : Beurre, sucre, farine, levure, œufs, poudre d'amande.

DLC : J+2 | Allergènes : **OEUFS, GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES**

PRIX :

- 0.90 € TTC / la pièce - 6.20 € TTC / les 8 pièces



MACARONS

CHOCOLAT - CARAMEL BEURRE SALÉ - FRAMBOISE - PISTACHE - CITRON - VANILLE

Disponibles par assortiment de 8, 12 ou 18 pièces !

Ingrédients : sucre glace, poudre d'amandes, blanc d'œufs, sucre

DLC : J+5 | Allergènes : **AMANDE, LAIT, OEUFS, PISTACHE, SOJA, TRACES D'AUTRES FRUITS À COQUES**

PRIX :

- 1,90€ TTC / pièce

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Nos mini cookies



COOKIE PISTACHE VEGAN

Découvrez notre nouvelle recette en format mini !

Ingrédients : Pâte à cookie (farine, sucre de canne, margarine végétale, pistaches décortiquées, substitut végétal blanc d'oeuf, pâte de pistache, substitut végétal de jaune d'oeuf, crème vegan, praliné pistache (pistaches décortiquées, sucre, eau), pistaches hachées

DLC : J+2 | **Allergènes :** **GLUTEN, FRUITS À COQUES**

PRIX :

- 4,00€ TTC les 4



COOKIE CLASSIQUE CHOCOLAT

Le cookie classique qui plaît à tous et toutes !

Ingrédients : Farine, beurre, chocolats de couverture 35% lait et 65% noir, œuf, poudre à lever, fleur de sel de Guérande, praliné noisettes amandes, amandes caramélisées

DLC : J+2 | **Allergènes :** **GLUTEN, OEUFS, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE**

PRIX :

- 4,00€ TTC les 4

*Les recettes sont susceptibles d'évoluer selon les saisons.
Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.*

La livraison est possible sur devis.

Notre offre petit-déjeuner



LOT DE 3 MINI VIENNOISERIES

Au choix : mini croissant, mini pain au chocolat

PRIX :

- 2,70 € TTC / le lot



LOT DE 5 CHOUQUETTES NATURE

PRIX :

- 2,50 € TTC / le lot



BRIOCHE FAMILIALE À PARTAGER

PRIX :

- 7,90 € TTC / pièce

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE CONFITURES :

- Fraise Mara des Bois
- Framboise Meeker
- Abricot Rousillon
- Myrtille Sauvage
- Figues, Miel & Noix
- Poire Jasmin Fleur d'Oranger

Un pot est idéal pour 5 personnes (ou à déguster seul 😊). Pour chaque pot acheté, une baguette tradition est offerte !

PRIX :

- 6,30 € TTC / le pot



ET NOTRE NOUVELLE PÂTE À TARTINER, AUX NOISETTES FRANÇAISES DU LOT-ET-GARONNE :

Un pot est idéal pour 5 personnes. Pour chaque pot acheté, une baguette tradition est offerte !

PRIX :

- 8,50 € TTC / le pot



SANS OUBLIER NOTRE JUS D'ORANGE DISPONIBLE EN FORMAT 1L OU 33CL :

PRIX : 8,50€ TTC / la bouteille d'1L - 3,80€ TTC / la bouteille de 33cl

*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Disponible également en formules

FORMULE CLASSIQUE :

- 3 mini viennoiseries
- 1 jus d'orange 33cl
- 1 pavé tradition 70g + beurre doux ou demi-sel + confiture

Les commandes sont possibles à partir de 5 formules.

PRIX :

- 7,50 € TTC / la formule
-



FORMULE CONVIVIALE :



- 1 brioche familiale
- 1 pot de confitures ou pâte à tartiner (supplément +2€) au choix :
 - Fraise Mara des Bois
 - Framboise Meeker
 - Abricot Rousillon
 - Myrtille Sauvage
 - Figs, Miel & Noix
 - Poire Jasmin Fleur d'Oranger
 - Pâte à Tartiner Noisettes du Lot-et-Garonne
- 1 bouteille de jus d'orange 1L
- 1 baguette tradition + beurre doux ou demi-sel
- 1 lot de 10 chouquettes

Cette formule est recommandée pour 5 personnes.

PRIX :

- 26,50 € TTC / la formule
-



*Notre production étant artisanale, toutes les photos sont non contractuelles.
La livraison est possible sur devis.*

Pour encore plus de gourmandise !

Tous les produits de nos boulangeries sont également disponibles en pré-commande pour vos évènements.



Livraison & informations pratiques

La livraison est possible sur devis.

Eco-remise : Vous bénéficiez d'une remise de 5% dès 100€ d'achat TTC si vous optez pour un retrait de votre commande directement en boutique.

Commande : Pour garantir la réalisation de votre commande, celle-ci doit être effectuée **au minimum 5 jours** avant votre événement auprès de l'une de nos boutiques ou par mail à l'adresse suivante : **event@maisonlandemaine.com**.

Découvrez-en un peu plus sur Zaché, notre chef Cuisinier créatif !

Derrière cette nouvelle gamme signée Maison Landemaine, on retrouve tout le talent de Zaché, notre chef cuisinier créatif, passionné par les saveurs authentiques et de saison.

Il a imaginé une offre sur mesure pour sublimer tous vos moments, petits ou grands.

Chez Maison Landemaine, chaque produit suit le rythme des saisons, avec des ingrédients frais et choisis avec soin.

Un savoir-faire français, une passion de chaque instant, pour des créations uniques et savoureuses.

Prêt à sublimer vos moments d'exception avec Maison Landemaine ?

Pour toute commande ou renseignement supplémentaire, notre équipe est à votre disposition par mail :

event@maisonlandemaine.com