



mavrommátis

PARIS



Le goût de la Méditerranée



Depuis 1981, la Maison Mavrommatis signe pour vous des recettes élaborées avec les meilleurs produits de la Méditerranée. Nos produits sont élaborés par nos soins, sans additif ni conservateur, uniquement à partir de produits frais. Découvrez la richesse de la carte de nos boutiques traiteurs. Belle dégustation.

Andréas, Evagoras et Dionysos Mavrommatis

Entrées froides et salades

	le kilo
Caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail	25,80 €
Caviar d'olives de Volos, moutarde violette et purée de piment d'Espelette	25,60 €
Briami, confit de six légumes mijotés au raz el hanout	26,80 €
Fava, purée de pois cassés AOP de Santorin à la Mastiha	25,50 €
Houmous, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron	25,80 €
Ktipiti, émincé de poivrons grillés, Feta battue, yaourt grec et pignons de pin	26,90 €
Tarama blanc extra, œufs de cabillaud, huile d'olive et citron	27,50 €
Tzatziki, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive	24,50 €
Thalassini, tarama au saumon Bio	46,00 €
Aubergines fumées en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette	25,80 €
Aubergines grillées à l'huile d'olive, fleur de sel et thym	26,50 €
Champignons à l'huile d'olive, thym, laurier et coriandre	26,80 €
Courgettes grillées à l'huile d'olive, fleur de sel et thym	26,60 €
Dolmadès, feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin	28,80 €
Filets d'anchois du golfe de Gascogne marinés, tomate séchée, et huile d'olive	65,00 €
Filets de sardines à l'huile d'olive, tomates séchées, piment vert de Grèce ²	37,50 €
Haricots géants, à la tomate, oignons, céleri branche et aneth	19,90 €
Noix de pétoncle à la crème de poivrons grillés, pignons de pin, persil plat et coriandre ^{1 2}	38,80 €
Petites seiches aux échalotes, poivrons et piment d'Espelette	27,50 €
Poulpe au céleri branche, huile d'olive et vinaigre de Xérès	61,20 €
Calamars plaki échalotes, tomates épicées à la purée de piment d'Espelette	46,00 €

	le kilo
Poivrons doux grillés marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail-origan	27,50 €
Ragoût de pois chiches, tomates, poivrons, oignons et cumin	18,80 €
Salade de carottes à la coriandre fraîche et au cumin	20,40 €
Salade méditerranéenne, artichauts marinés, tomates confites, Feta, olives de Kalamata, piment vert de Grèce	31,50 €
Taboulé blanc à l'oriental aux tomates fraîches, poivrons et coriandre	19,90 €
Taboulé vert au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron	26,50 €
Salade de calamars aux artichauts sauce piperade	46,00 €

¹ Produit disponible selon saison

² Uniquement sur commande

et SUR COMMANDE

Entrées froides*

	le kilo
Filets de rouget au pistou, aux courgettes grillées et tomates confites	65,00 €
Fricassée d'artichauts, légumes maraîchers, palourdes, citron, aneth, façon Constantinople	34,50 €
	la portion
Homard, marmelade de tomate, guacamole et condiment coraillé	15,90 €
Langouste, courgette grillée, chutney de mangue et tarama	18,90 €

* 4 pièces par produit

Pour vos commandes, merci de voir les conditions de vente en boutique



et SUR COMMANDE

Salades pour 2 personnes

la portion

Salade Crétoise , artichauts, concombres, tomates, poivrons grillés, Feta, olives de Kalamata, caprons, origan, persil, menthe	15,00 €
Salade Chyriote , Halloumi grillé, tomates, carottes, persil, salade et moutzendra (lentilles blondes, riz long, échalotes, olives Taggiasche et bouquet garni)	15,00 €
Salade de crevettes aux pâtes d'avoines , petits légumes méditerranéens, olive Taggiasche, pistou	15,00 €
Salade de volaille, yaourt et boulgour , volaille provençale et boulgour cuisiné (blé concassé à la tomate et petits légumes du soleil) sur yaourt grec	15,00 €
Salade Espagnole , fromage Manchego, artichaut, courgette, poivron rouge, concombre	15,00 €



Entrées chaudes

la pièce méga pièce

Brick de bœuf aux petits légumes, coriandre, paprika	2,50 €	
Brick de courgettes farcies à la Feta, Parmesan, basilic	2,50 €	
Brick de légumes farcie aux carottes, oignons, poireaux, persil, coriandre, raz el hanout	2,50 €	
Croustillant de petits calamars au concassé de tomates fraîches, basilic	5,80 €	
Eliopitta , feuilleté en pâte phyllo aux olives de Volos, fromages grecs (Feta, Kasseri, Manouri), tomates confites, persil	3,20 €	4,50 €
Kréatopitta , feuilleté en pâte phyllo à l'agneau, fromages grecs (Graviera, Kasseri) et menthe fraîche	3,20 €	4,50 €
Pastilla d'épaule d'agneau confit aux citrons confits, miel et fruits secs, persil, cannelle		8,20 €
Spanakopitta , feuilleté en pâte phyllo aux épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth	3,20 €	4,50 €
Tyropitta , feuilleté en pâte phyllo aux trois fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri), persil et menthe fraîche	3,20 €	4,50 €

le kilo

Falafel , boulettes de fèves et pois chiches, coriandre fraîche, cumin	25,90 €
Flaounès , pavé aux fromages grecs (Graviera, Kasseri, Halloumi), aux amandes de Merises et Mastiha	29,50 €
Kefta poulet , rissoles de poulet farcies aux champignons frais, quatre épices	26,90 €
Keftédès , boulettes d'agneau et de veau, oignons, menthe fraîche et cannelle-cumin	26,90 €
Kolokythokeftédès , bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs (Feta, Kasseri), Parmesan et persil	25,90 €
Koupès , rissoles de blé concassé farcies à l'agneau et au veau, pignons de pin et persil-menthe	26,90 €
Mélitzankoefédès , galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs (Kasseri, Graviera) et piment d'Espelette-aneth	25,90 €
Psarokeftédès , bouchées de morue, œufs de cabillaud, ciboulette, cerfeuil et piment d'Espelette	26,90 €
Spanakokeftédès , rissoles d'épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth	25,90 €
Tyrokeftédès , bouchées aux trois fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri), menthe fraîche et persil	26,90 €

Plats chauds

le kilo

Aubergines farcies à la viande d'agneau et de veau, persil, menthe, cannelle-muscade, gratinées aux fromages grecs (Graviera, Kasseri)	24,80 €
Aubergines farcies aux légumes , oignons confits, tomates, pignons de pin, cannelle, gratinées au Parmesan et aux fromages grecs (Graviera, Kasseri)	24,80 €
Courgettes farcies à l'agneau, riz Arborio, pignons de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin-cannelle	24,20 €
Koupépia , feuille de vigne Bio de Chalkidiki, farcie à l'agneau, riz Arborio, pignon de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin-cannelle	29,50 €
Lahanodolmadès , feuilles de chou farcies à l'agneau, riz Arborio, persil et pignons de pin, menthe, cumin-cannelle	26,90 €
Poivrons farcis au riz Arborio, aneth et pignons de pin	26,60 €
Tomates farcies à l'agneau, riz Arborio, pignons de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin-cannelle	24,50 €
Brandade de morue , cabillaud frais, morue, ail, muscade	29,50 €
Brochettes de volaille marinées au yaourt grec et au curcuma , citron et huile d'olive	35,00 €
Brochettes de volaille marinées au piment rouge et huile d'olive	35,00 €
Brochettes de volaille marinées aux herbes de Provence et huile d'olive	35,00 €
Calamars farcis au riz Arborio, crevettes, supions, fenouil, oignon, poireaux, échalotes, persil	34,80 €
Lasagnes à la viande d'agneau et de veau , tomates, ricotta et parmesan	25,50 €
Lasagnes aux légumes grillés , ricotta et parmesan	26,50 €
Moussaka végétarienne , gratin de légumes confits aux fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et au Parmesan	26,50 €
Moussaka d'agneau et de veau , aubergines, courgettes, persil, menthe, cannelle, muscade, gratinée aux fromages grecs (Graviera, Kasseri)	25,50 €
Pastitsio de porc et penne , cannelle, menthe, gratinée aux fromages grecs (Graviera, Kasseri) et Parmesan	25,00 €

Le saviez-vous ?

La **Mastiha** (prononcez 'mastika') est une résine naturelle, aromatique sécrétée sous forme de larme, qui tombe par terre goutte à goutte, par les incisions superficielles faites sur le tronc et les branches par les cultivateurs à l'aide d'outils pointus (AOC).
Graviera Naxos (AOP) 80% vache et 20% chèvre.

et SUR COMMANDE

Plats chauds

la portion

Barbue farcie aux légumes de saison, jus de bouillabaisse, fenouil confit et curcuma	26,00 €
Bar grillé , artichauts, légumes de saison, jus de homard au safran de Kozani	26,90 €
Dos de cabillaud , tomates, fenouil, olives de Kalamata	18,80 €
Gambas au fenouil confit , jus de bouillabaisse au safran de Kozani	16,50 €
Caille farcie rôtie , boulgour en feuille de vigne Bio de Chalkidiki, jus au miel de Crète et olives	18,00 €
Volaille jaune des Landes farcie aux champignons des bois, légumes maraîchers	18,00 €
Cochon de lait confit-grillé , pomme de terre truffée	18,00 €
Filet de bœuf, foie gras poêlé , jus au Commandaria (vin liquoreux de Chypre), Kolokasse, céleri et légumes maraîchers	27,50 €
Aphélia , viande de porc confit grillé, jus à la coriandre, pilaf de blé concassé et pistache	15,50 €
Stifado , étouffée d'agneau aux échalotes confites, vinaigre vieux, cannelle, pommes de terre rattes	17,80 €
Kleftiko , haut de gigot d'agneau confit à la façon des maquisards, haricots blancs et verts mijotés, tomates, céleri, Feta grillée	18,80 €
Agneau de lait des Pyrénées , épaule confite, selle rôtie au halloumi, feuille de blette farcie, jus aux olives de Volos	22,50 €
	le kilo
Sheftalia , crêpe d'agneau grillée, persil, ciboulette, pimenton	32,00 €
Soudjoukaki , boulettes de bœuf au cumin, tomates concassées	28,00 €
Tajine de poulet aux oignons, persil, coriandre, citron et safran	32,00 €
Tajine d'agneau aux oignons, persil, coriandre, pruneaux confits, cannelle et safran	35,80 €
Yiouvrlakia , boulettes de veau, riz Arborio, sauce Avgolemono au citron et aneth	28,00 €

La **boutargue** est un pain d'œufs de mulets séchés, salés, pressés; une spécialité méditerranéenne et provençale, souvent utilisée en condiment.
Chalkidiki est une région du nord de la Grèce réputée pour ses vignobles. Les olives de **Kalamata** sont une appellation AOP, les olives sont noires violacées, mûries sur l'arbre puis cueillies à la main. Elles sont salées, juteuses et ont une haute valeur nutritionnelle.

Accompagnements

	le kilo
Boulgour, blé concassé à la tomate et petits légumes du soleil	20,90 €
Briami, confit de six légumes mijotés au raz el hanout	26,80 €
Fondue d'aubergines confites, tomates, poivrons grillés, bouquet garni-thym	26,80 €
Fondue de fenouil, tomates, poireaux, aneth, curcuma-paprika	26,80 €
Légumes pour couscous, bouillon de légumes à l'oriental (persil, tomates, coriandre, fenouil, chou et courgettes) et raz el hanout	22,50 €
Moutzendra, lentilles blondes, riz long, échalotes, olives Taggiasche	18,80 €
Pâtes Avoines (blé dur) aux petits légumes, olives Taggiasche, pistou	21,90 €
Riz long pilaf aux pignons de pin et vermicelles	19,50 €
Semoule couscous nature	16,00 €

Desserts

	l'unité
Pâtisseries grecques et orientales	de 0,90 € à 3,20 €
	la pièce
Biscuit pistache-chocolat, fine couche de chocolat noir sur lit de crème fouettée à la pistache	3,50 €
Cheesecake abricot, crème de yaourt grec au coulis d'abricot (uniquement de mai à septembre)	3,30 €
Cheesecake framboise, crème de yaourt grec au coulis de framboise	3,30 €
Délice aux fraises, crème légère fouettée à la vanille (uniquement de mai à septembre)	3,30 €
Mahalepi, crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches émondées	2,80 €
Velours de chocolat blanc et poire	5,30 €
Yaourt grec au miel de Crète et aux noix torréfiées	3,20 €
Yaourt grec au confit de pétales de roses et pistaches émondées	3,20 €
Yaourt grec au confit de griottes et amandes effilées	3,20 €
Baklava	2,50 €



L'esprit Mavrommatis

Nous attachons une grande importance à la provenance de nos produits et au travail de nos producteurs. Voici le détail de nos fromages et huile d'olive que nous utilisons dans la préparation de nos mets.

Feta - Grèce

AOP lait de brebis et de chèvre (< à 30 %) pasteurisé

Fromage en saumure, 43 % min MG

Salé avec une note légèrement acidulée ; idéale pour les salades.

Graviera - Grèce

AOP lait de brebis et de chèvre (< à 30 %) pasteurisé

Fromage à pâte dure, 40 % min MG

Léger et doux ; à parsemer sur des pâtes ou à déguster à la fin du repas.

Halloumi - Chypre

IGP en cours (Chypre) aux trois laits ou 100% chèvre

Fromage semi-ferme conservé avec de la saumure et de la menthe, 43 % min MG

Salé, texture élastique et souple ; excellent grillé ou poêlé.

Kasseri - Grèce

AOP lait de brebis et de chèvre (< à 20 %) pasteurisé

Fromage blanc jaune à pâte molle, 40 % min MG

Agréable et riche ; à cuisiner ou à déguster à la fin du repas.

Manouri - Grèce

AOP lait de brebis pasteurisé

Fromage à pâte molle fabriqué à partir de lait de brebis caillé

et de crème, 70 % min MG

Très peu salé ; à cuisiner, parfait en dessert avec du miel et des noix.

Manchego - Espagne

AOP lait de brebis pasteurisé

Fromage à pâte dure, 50 % MG

Léger goût piquant et salé ; à l'apéritif, à parsemer sur des pâtes.

Parmesan Reggiano - Italie

AOP lait cru de vache, de 22 à 24 mois d'affinage

Fromage à pâte pressée cuite, 31 % min MG

Très plaisant ; en copeaux à l'apéritif, idéal sur les pâtes.

Huile d'olive Domaine Mercouri - Péloponnèse

Ces produits sont également en vente dans nos boutiques traiteurs.



Découvrez la nouvelle boutique Passy

Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer - 75016 Paris

Tél : +33 (0)1 40 50 70 40

M° La Muette ligne 9, Passy et Trocadéro ligne 6 - Parking Vinci Passy



Restaurants et cave

Mavrommatis

42 rue Daubenton - 75005 Paris

Réservez : +33 (0)1 43 31 17 17

Ouvert au déjeuner du jeudi au samedi de 12h à 14h
et au dîner du mardi au samedi de 19h à 23h

Les délices d'Aphrodite

4 rue de Candolle - 75005 Paris

Réservez : +33 (0)1 43 31 40 39

Ouvert tous les jours de 12h à 14h15 et de 19h à 23h

Le Bistrot

18 rue Duphot - 75001 Paris

Réservez : +33 (0)1 42 97 53 04

Ouvert uniquement au déjeuner de 12h à 14h30

La cave

49 rue Censier - 75005 Paris

Tél : +33 (0)1 45 35 64 95

Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 21h30

Mavrommatis Café

Atrium du Palais des Congrès - 75017 Paris

Tél : +33 (0)1 56 68 85 54

Ouvert tous les jours de 9h30 à 21h (dimanche fermeture à 19h30)

Boutiques traiteurs

Mavrommatis Censier

47 rue Censier - 75005 Paris

Tél : +33 (0)1 45 35 64 95 - Ouvert tous les jours de 9h30 à 21h30

Mavrommatis au Monoprix 'Les Passages

5 rue Tony Garnier - 92100 Boulogne-Billancourt

Tél : +33 (0)1 46 04 69 54 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 21h30

Mavrommatis Villiers

89 rue du Rocher - 75008 Paris

Tél : +33 (0)1 55 06 18 62 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h

Mavrommatis Passy

70 avenue Paul Doumer - 75016 Paris

Tél : +33 (0)1 40 50 70 40 - Ouvert tous les jours de 10h à 21h

Mavrommatis aux Galeries Gourmandes

Atrium du Palais des Congrès - 75017 Paris

Tél : +33 (0)1 56 68 85 54 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 21h

Boutiques traiteurs - dégustation sur place

Mavrommatis Madeleine

18 rue Duphot - 75001 Paris

Tel : +33 (0)1 42 97 53 04

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 (fermeture samedi à 17h)

Mavrommatis au Lafayette Gourmet

48-52 boulevard Haussmann - 75009 Paris

Tél : +33 (0)1 42 80 42 42

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 21h30

Mavrommatis aux Galeries Lafayette Cap 3000

Avenue Guynemer - 06700 Saint-Laurent-du-Var

Tél : +33 (0)4 93 14 82 12 - Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 21h

Mavrommatis aux Galeries Lafayette Marseille

Centre Bourse 28 rue Bir Hakeim - 13001 Marseille

Tél : +33 (0)4 91 56 82 12 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 21h

Créateur d'évènements

Pour vos réceptions privées ou professionnelles,
Mavrommatis concrétise vos rêves en apportant toute
son expertise, son exigence et ses gourmandises colorées.

Mavrommatis, une signature pour votre événement.

Un numéro de téléphone unique et dédié à votre réception

+33 (0)1 69 19 22 75

www.mavrommatis.fr