



mavrommátis

PARIS

*Cuisine hellénique depuis 1981*





Depuis 1981, la Maison Mavrommatis sublime le meilleur du terroir hellénique et de la Méditerranée. Nos produits sont élaborés par nos soins, sans conservateur, uniquement à partir de produits frais. Découvrez la richesse de la carte de nos boutiques traiteurs. Belle dégustation.

Andréas, Evagoras et Dionysos Mavrommatis

## Mézédès

### TARTINADES

le kilo

<b>Caviar d'aubergine grillée</b> à l'huile d'olive, yaourt grec, ail	 	34,50 €
<b>Briami</b> , confit de six légumes mijotés au raz-el-hanout		32,50 €
<b>Fava</b> (Louvana), purée de pois cassés de Chypre à l'huile d'olive	 	32,50 €
<b>Labneh</b> , yaourt de brebis du nord de la Grèce, menthe, zaatar	 	34,90 €
<b>Houmous de pois chiches</b> , purée de pois chiches de Larissa (Grèce), crème de sésame (tahini), huile d'olive et citron	 	34,50 €
<b>Houmous de haricots</b> (cornilles et haricots géants), graines de chia et de sésame torréfiées, tahini, mélange d'épices	 	34,50 €
<b>Ktipiti</b> , émincé de poivrons grillés, Féta AOP, pignons de pin	 	34,50 €
<b>Tarama blanc extra</b> , œufs de cabillaud, jus de citron		38,00 €
<b>Thalassini</b> , tarama à la boutargue, saumon fumé		59,00 €
<b>Tzatziki</b> , émincé de concombre au yaourt grec, ail, menthe	 	30,20 €

<b>Aubergines fumées en salade</b> , tomate séchée, piment d'Espelette	 	34,50 €
<b>Aubergines grillées à l'huile d'olive</b> , fleur de sel, thym	 	33,50 €
<b>Courgettes grillées</b> à l'huile d'olive, fleur de sel, thym	 	33,50 €
<b>Champignons à la grecque</b> , huile d'olive, thym, laurier, coriandre	 	34,80 €
<b>Dolmadès</b> , feuilles de vignes farcies au riz Carolina de Fthiotida (Grèce), aneth, pignons de pin.	 	36,50 €
<b>Filets d'anchois du golfe de Gascogne</b> marinés, tomate séchée, huile d'olive		88,00 €
<b>Haricots géants bio de Prespa IGP</b> (Grèce), tomate, oignon, céleri branche et aneth	 	29,50 €



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN

le kilo

<b>Petites seiches à l'encre aux échalotes,</b> poivron, piment d'Espelette		34,50 €
<b>Poulpe au céleri branche,</b> huile d'olive, vinaigre de Xérès, origan		99,00 €
<b>Calamars au fenouil,</b> soupe de poisson kakavia et safran de Kozanis		55,20 €
<b>Poivrons doux grillés</b> marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan	 	36,50 €
<b>Ragoût de pois chiches BIO de Grevena,</b> (Grèce) tomate, aubergine, oignon, chou-fleur, cumin	 	29,50 €
<b>Salade méditerranéenne,</b> artichaut mariné, tomate confite, Féta AOP, olive de Kalamata, piment vert de Grèce	 	39,50 €
<b>Taboulé blanc</b> à l'orientale aux tomates fraîches, poivron, coriandre		24,90 €
<b>Taboulé vert,</b> persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron		35,50 €
<b>Salade de crevettes aux pleurotes,</b> yaourt de brebis, kéfir, huile d'olive, aneth		57,50 €
<b>Salade d'épeautre,</b> champignon Shiitake, pleurote, carottes bicolores, aubergine grillée		32,50 €
<b>Salade de légumes et pâtes avoines,</b> fondue d'aubergines, champignon, olive, tomate confite, courgette		28,50 €
<b>BOUCHÉES &amp; BOULETTES</b>		
<b>Kefta de poulet jaune de Bretagne,</b> boulettes de poulet jaune de Bretagne farcies aux champignons, olive de Kalamata, quatre épices		34,50 €
<b>Keftédès,</b> boulettes d'agneau et de veau, oignon, menthe fraîche, cannelle, cumin		34,50 €
<b>Koupès,</b> boulettes de boulgour farcies à l'agneau et au veau, pignons de pin, persil, menthe		34,50 €
<b>Psarokeftédès,</b> bouchées de morue, cabillaud, pomme de terre, échalote, persil, piment d'Espelette		52,00 €
<b>Falafel,</b> boulettes de fève et pois chiche, coriandre fraîche, cumin		34,50 €
<b>Flaounès,</b> pavé aux fromages Graviera, Kasseri, et Halloumi AOP, fleurs de Carthame		32,00 €
<b>Kolokythokeftédès,</b> bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Féta AOP, Kasseri et Parmesan, persil		34,50 €
<b>Mélitzanokeftédès,</b> galettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasseri et Graviera, piment d'Espelette, aneth		34,50 €
<b>Spanakokeftédès,</b> boulettes d'épinards, poireau, oignon, aux fromages Féta AOP, Graviera et Kasseri, aneth		34,50 €
<b>Tyrokeftédès,</b> bouchées aux fromages Féta AOP, Graviera et Kasseri, menthe fraîche et persil		34,50 €



<i>FEUILLETÉS, CHAUSSONS &amp; BRICKS</i>	la pièce	méga pièce
<b>Brick de bœuf</b> aux petits légumes, paprika	3,50 €	
<b>Kreatopita</b> , feuilleté en pâte phyllo à l'agneau et au veau aux fromages Graviera et Kasseri, menthe fraîche	4,50 €	6,70 €
<b>Pastilla d'épaule d'agneau</b> au citron confit, miel et fruits secs, persil, cannelle		10,90 €
<b>Croustillant de petits calamars</b> au concassé de tomates fraîches		7,50 €
<b>Brick de courgettes farci</b> aux fromages Féta AOP, Graviera, Kasseri et Parmesan, basilic	✓ 3,50 €	
<b>Brick de légumes farci</b> aux carottes, poireau, persil, coriandre, raz-el-hanout	✓ 3,50 €	
<b>Eliotès</b> , chausson aux olives de Kalamata, oignon confit, coriandre fraîche	✓ 2,60 €	
<b>Halloumotès</b> , chausson au fromage Halloumi AOP, menthe	✓ 2,60 €	
<b>Cake crétois salé</b> aux fromages Féta AOP et Graviera, tomate cerise confite, olive de Kalamata, romarin, thym, aneth, persil plat	✓ 6,50 €	
<b>Eliopita</b> , feuilleté en pâte phyllo aux olives de Kalamata, aux fromages Féta AOP, Kasseri et Manouri, pistou, coriandre	✓ 4,50 €	6,70 €
<b>Spanakopita</b> , feuilleté en pâte phyllo aux épinards, poireau, fromages Féta AOP, Graviera et Kasseri, aneth	✓ 4,50 €	6,70 €
<b>Tyropita</b> , feuilleté en pâte phyllo aux fromages Féta AOP, Graviera et Kasseri, persil, menthe fraîche	✓ 4,50 €	6,70 €



**SANS GLUTEN**

**VÉGÉTARIEN**



**VÉGAN**

**POUR VOS RÉCEPTIONS OU ÉVÈNEMENTS,  
TOUS NOS MÉZÉDÈS À LA PIÈCE EXISTENT  
AUSSI EN TAILLE COCKTAIL ET PEUVENT  
ÉGALEMENT ÊTRE COMMANDÉS EN PLATEAUX.  
DEMANDEZ NOTRE BROCHURE COCKTAILS.**



Retrouvez sur notre site Internet tous nos produits au même prix qu'en boutique

Livraison et Click&Collect

**[mavrommatis.com](http://mavrommatis.com)**

# Plats

le kilo

- Aubergines farcies à la viande** d'agneau et de veau, persil, menthe, cannelle, muscade, gratinées aux fromages Graviera, Kasseri et Parmesan 33,20 €
- Aubergines farcies aux légumes**, oignon confit, 🌾 🌿 33,20 €  
tomate, pignons de pin, cannelle, gratinées aux fromages Graviera et Kasseri
- Courgettes farcies** au boeuf et veau, riz Carolina de Fthiotida (Grèce), pignons de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin, cannelle 32,80 €
- Koupépia**, feuilles de vigne farcies au boeuf et au veau, riz Carolina de Fthiotida (Grèce), pignons de pin, ciboulette, aneth, menthe, cumin, cannelle 🌾 36,50 €
- Lahanodolmadès**, feuilles de chou farcies au boeuf et au veau, riz Carolina de Fthiotida (Grèce), persil et pignons de pin, menthe, cumin, cannelle 36,50 €
- Tomates farcies** au boeuf et au veau, riz Carolina de Fthiotida (Grèce), pignons de pin, persil, ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, cumin 🌾 32,80 €
- Soudjoukaka**, boulettes de bœuf Label Rouge, concassé de tomates fraîches, cumin 38,50 €
- Yiouvarlakia**, boulettes de veau du Limousin, riz Carolina de Fthiotida (Grèce), cumin, aneth, sauce citron\* 35,90 €
- Brochettes de poulet au curcuma**, marinée au yaourt grec, citron, huile d'olive 🌾 46,00 €
- Brochettes de poulet au piment d'Espelette**, marinée à l'huile d'olive 🌾 46,00 €
- Brochettes de poulet aux herbes de Provence**, marinée à huile d'olive, sumac 🌾 46,00 €
- Brochettes de poulet au zaatar**, marinée à l'ail, citron et sumac 🌾 46,00 €
- Lasagnes à la viande de veau**, tomate, aux fromages Kasseri, Kefalograviera et Parmesan 32,80 €
- Lasagnes aux légumes grillés**, au Parmesan 🌿 32,80 €
- Moussaka d'agneau et de veau**, aubergine, courgette, persil, menthe, cannelle, muscade, gratinée aux fromages Graviera, Kasseri et Parmesan 35,00 €



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGAN

	<b>le kilo</b>
<b>Moussaka végétarienne</b> , gratin de légumes confits aux fromages Féta AOP, Graviera, Kasseri et Parmesan	✓ 35,00 €
<b>Pastitsio de porc gratiné</b> , macaroni aux fromages Graviera et Kasseri, cannelle, menthe	30,90 €
<b>Giouvetsi</b> , gratin de veau aux pâtes avoines, céleri, carotte, sauge	33,50 €
<b>Brandade de morue</b> , cabillaud frais, morue, ail, muscade	🌾 35,60 €
<b>Poulpe au vin rouge Xinomavro en Stifado</b> , petits oignons, champignons Shiitake*	99,00 €
<b>Calamars farcis</b> au riz Carolina de Fthiotida (Grèce), crevettes, supions, fenouil, oignon, persil*	45,70 €
<b>Poivrons farcis</b> au riz Carolina de Fthiotida (Grèce), aneth et pignons de pin	🌾🌿 32,80 €
<b>Ravioles d'épinard</b> , aux fromages Graviera, Manouri et Parmesan*	✓ 34,50 €
<b>Ravioles de Halloumi AOP</b> , et menthe *	34,50 €

\* *uniquement sur commande*

## Accompagnements

	<b>le kilo</b>
<b>Boulgour</b> , blé concassé à la tomate, vermicelles et petits légumes	🌿 27,00 €
<b>Fondue d'aubergines</b> confites au vinaigre balsamique blanc, tomate, poivron grillé, thym	🌾✓ 34,40 €
<b>Fondue de fenouil</b> , tomate, poireau, aneth, curcuma, paprika	🌿 34,40 €
<b>Légumes couscous</b> , bouillon de légumes à l'orientale (safran de Kozani, coriandre, fenouil, chou et courgette), raz-el-hanout	🌾 29,00 €
<b>Moutzendra</b> , lentilles vertes BIO de Grevena (Grèce) et riz Carolina de Fthiotida (Grèce), échalote caramélisée, olive taggiasche	🌿 24,80 €
<b>Kritharaki au pistou</b> , à l'huile de basilic, pâtes avoines, champignon Shiitake, pleurote, petits légumes, olive Taggiasche	🌿 28,50 €
<b>Riz Basmati en pilaf</b> , pignons de pin, vermicelles	🌿 25,00 €
<b>Semoule couscous nature</b>	🌿 20,80 €

🌾 **SANS GLUTEN**

**VÉGÉTARIEN** ✓

🌿 **VÉGAN**

## Desserts

	la pièce
Mahalépi, crème de lait à la fleur d'oranger, pistaches émondées	3,90 €
Tiramisu au Metaxa	5,20 €
Forêt noire, compotée griotte, biscuit chocolat-amarena, mousse vanille, copeaux gianduja	6,90 €
Cheesecake, crème cheesecake au katiki, coulis de fruits de saison, crumble amande	5,20 €
Noisette citron basilic, crémeux praliné noisette, crème citron, biscuit noisette, ganache montée basilic	6,30 €
Chocolat-pistache, gelée au chocolat, dacquoise et bavaroise à la pistache, glaçage au chocolat	6,30 €
Rêve de Constantinople, kadaïf, crème à la fleur d'oranger, pistache	6,50 €
Mousse chocolat crémeux praliné à la noix, biscuit cacao souple	6,50 €
Cake citron-pavot ou Cake marbré au chocolat et à la fleur d'oranger	4,50 €
Cake pistache-rose	5,60 €

## Pâtisseries grecques et orientales

	la pièce
Amygdaloto citron	1,80 €
Cigare à la noix de cajou	1,90 €
Melomakarona au miel	1,80 €
Kourabiedes aux amandes	1,80 €
Kourabiedes à la semoule	1,70 €
Koulouri	1,70 €
Rose aux noix de cajou	2,00 €
Amaretti pistache	1,90 €
Pavé semoule aux amandes	2,40 €
Losange à la pistache	2,50 €
Saragli aux noisettes	2,80 €
Roulé à la pistache	2,80 €
Pavé vermicelles aux pistaches	3,20 €
Sablé fourré aux noix	3,20 €
Sablé fourré aux pistaches	3,20 €
Sablé fourré à la datte	3,20 €
Rouleau aux pistaches entières	3,20 €
Samali semoule citron	2,90 €
Baklava aux amandes	3,50 €
Kataifi aux pistaches	3,60 €

# À LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS GRECS...

**La boutargue**, présente dans les pays du pourtour Méditerranéen est une spécialité culinaire rare et prisée. Elle est fabriquée à partir des œufs de femelles de mulets. La poche d'œufs est salée et séchée. La boutargue est le plus souvent recouverte de cire d'abeille afin de ralentir sa maturation et de la protéger de la lumière. Riche en calcium, magnésium, phosphore et oméga 3, elle se déguste en fines tranches avec de l'huile d'olive et du citron ou râpée sur des pâtes ou des légumes. Raffinée, au parfum complexe et aux saveurs puissantes, elle est souvent appelée le « caviar de la Méditerranée ».

## **La Mastiha AOP - Chios, Grèce**

Récoltée au sud de l'île de Chios (au nord de la mer Egée) dans les Mastihohoria (villages à mastic), la mastiha est une résine naturelle très parfumée. Elle est sécrétée du tronc du lentisque (*Pistacia Lentiscus*) après incision faite sur ce dernier. Ces larmes grecques, naturelles, au goût unique sont utilisées et reconnues, depuis l'antiquité. La mastiha est réputée pour ses qualités gustatives et ses nombreuses vertus thérapeutiques. Elle est également utilisée en cosmétique et en cuisine.

## **Les olives de Kalamata AOP - Grèce**

A la robe violette avec une chair ferme et généreuse et une texture lisse et charnue, elles sont récoltées et préparées à Kalamata dans le sud du Péloponnèse. En plus d'avoir un goût incomparable et une grande force de caractère, elles ont des qualités nutritionnelles exceptionnelles pour la santé (riches en polyphénols, elles ont ainsi des propriétés antioxydantes, nous protègent contre les radicaux libres et préviennent ainsi de nombreuses maladies, dont le cancer). Elles contiennent également fer, cuivre et vitamines E ainsi que des acides gras monoinsaturés qui protègent des maladies cardiovasculaires.

**Les cornilles** (Mavromatika) sont des haricots secs, à œil noir. Elles sont très intéressantes tant sur le plan gustatif que nutritionnel. Riches en fer, zinc et calcium mais aussi amidon et acide folique, elles font intégralement partie du régime méditerranéen. Parmi les légumineuses, les cornilles sont celles qui contiennent la plus grande quantité de protéines et de fibres solubles favorisant ainsi une bonne digestion et une grande sensation de satiété. A Chypre, elles se consomment traditionnellement en salade accompagnées de blettes, huile d'olive et citron.

## **Les yaourts grecs Mavrommatis**

Élément majeur de la cuisine hellénique, le yaourt grec Mavrommatis se fabrique au Nord de la Grèce, en Macédoine Centrale. Son procédé de fermentation élimine le sucre présent dans le lait (lactose) et le rend digeste pour le corps et la santé. Riche en nutriments et protéines, le yaourt grec Mavrommatis existe au lait de vache, de brebis ou de chèvre. De texture crémeuse et onctueuse, leur goût unique et acidulé a fait leur réputation. Ils se dégustent seuls ou agrémentent recettes sucrées et salées.

## L'huile d'olive Mavrommatis

Produit phare du régime alimentaire méditerranéen et véritable or vert du monde hellénique depuis des millénaires. Les olives vertes de la variété «Koronéiki» sont cultivées dans l'Ouest du Péloponnèse. A la première récolte, l'huile est produite en quantité limitée selon la méthode traditionnelle. L'huile d'olive extra-vierge Mavrommatis est très faible en acidité avec des notes herbacées et d'artichaut. Elle conserve toutes les vertus de l'olive (antioxydants et vitamines). Grâce à sa riche palette aromatique, elle sublime salades, poissons et viandes rouges grillées.

## Le safran de Kozani AOP - Grèce

D'un rouge prononcé et à l'arôme dense et subtil, le safran de Kozani, se cultive en altitude, en Macédoine occidentale. Il est considéré comme un des meilleurs safrans du monde. Près de 50000 stigmates sont nécessaires pour produire 100 g de safran rouge. Une petite quantité suffit pour parfumer tous vos plats.

## LES FROMAGES

### Féta AOP Mavrommatis – Epire, Grèce

Fromage frais, fait à partir de lait pasteurisé de brebis (minimum 80%) et de chèvre. Elle est préservée dans sa propre saumure. Avec une note légèrement acidulée et une légère rondeur en bouche, impossible d'y résister lorsqu'elle est servie avec un peu d'huile d'olive et d'origan, en salade, grillée ou râpée. C'est de loin le fromage le plus consommé en Grèce.

### Graviera AOP – Naxos, Grèce

Fromage au goût doux, onctueux et parfumé dont la composition varie selon la région de production. Le plus connu est celui de Naxos, à pâte semi-dure, fabriqué avec du lait pasteurisé de vache (80%) et de brebis (20 %).

### Graviera AOP – Crète, Grèce

À pâte dure, fait à partir de lait brebis (80%) et de chèvre (20%). Avec une maturation de 7 mois, il a un goût plus prononcé. Il peut être consommé nature ou grillé.

### Halloumi AOP Mavrommatis – Chypre

Le Halloumi de Chypre est un fromage de tradition 100% chèvre mais qui se décline également avec deux laits (chèvre et brebis) ou trois laits (chèvre, brebis, vache). Semi-ferme, il est conservé dans sa saumure et dans de la menthe. De texture souple, il peut être grillé ou poêlé. A déguster seul ou accompagné de crudités ou de fruits, notamment avec de la pastèque ou du melon.

### Kasseri AOP – Grèce

Fromage de couleur jaune et peu salé, à pâte semi-molle, au lait pasteurisé de brebis et de chèvre (< 20 %). Doux et agréable, il peut être utilisé comme ingrédient dans divers plats comme des gratins mais aussi être consommé nature.



### **Manouri AOP** – Grèce

Fromage frais traditionnel, fabriqué à partir de lait de brebis ou de chèvre. Il est très peu salé et a une texture crémeuse et un goût très doux. Il peut être utilisé comme fromage de table ou dans des recettes salées comme sucrées avec des fruits, du miel et des noix.

### **Pichtogalo AOP** – Chanion, Crète

Fromage frais, crémeux et onctueux, à base de lait de brebis. Parfait en tartine, il accompagne également très bien les entrées, les plats ou les desserts. Il est notamment idéal dans le cheesecake.

### **Anari** – Chypre

Fromage blanc et doux de Chypre, fabriqué à base du petit lait de chèvre ou de brebis. Faible en matière grasse, il existe sous deux formes : frais ou séché.

Frais, il se consomme dans des recettes salées ou sucrées ou pour garnir feuilletés et chaussons. Séché, il accompagne très bien salades et plats.

### **Metsovone AOP** – Metsovo, Grèce

Fromage fumé au lait de vache 80% et de brebis 20%, produit dans la région d'Epire. La pâte mi-dure est pressée et non cuite. Il est affiné pendant 5 mois. Après maturation, le fromage est fumé naturellement sur un feu de plantes locales. Son goût est salé et poivré avec des arômes prononcés. Il peut être consommé cru ou frit.

### **Talagani** – Grèce

Fromage traditionnel fait à partir de lait de brebis et de chèvre. Souvent comparé au Halloumi, il a cependant une texture plus molle et onctueuse, avec des arômes prononcés. On le consomme le plus souvent grillé mais il agrmente également les recettes salées



## Restaurants

### Mavrommatis ☼

42, rue Daubenton - 75005 Paris  
Entrée par le 5 rue du marché des patriarches  
Réservation : +33 (0)1 43 31 17 17  
Accueil pour le dîner du mardi au samedi  
de 19h à 22h et pour le déjeuner le samedi,  
de 12h à 13h30

### Les Délices d'Aphrodite

4, rue de Candolle - 75005 Paris  
Réservation : +33 (0)1 43 31 40 39  
Accueil tous les jours de 12h à 14h30  
et de 19h à 22h30

### Laurier

2<sup>e</sup> étage, Galeries Lafayette Champs-Élysées  
60, av. des Champs-Élysées - 75008 Paris  
Tél. : +33 (0)1 42 89 83 53  
Accueil continu tous les jours :  
déjeuner de 11h à 15h, salon de thé de 15h  
à 20h. Brunch grec le week-end, de 11h à 16h

### Osmossi

70, avenue Paul Doumer - 75116 Paris  
Tél. : +33 (0)1 40 50 70 40  
Accueil du mardi au samedi  
de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30

### Thessalia

18, rue Duphot - 75001 Paris  
Tél. : +33 (0)1 42 97 53 04  
Accueil du lundi au vendredi de 10h à 20h,  
le samedi & les jours fériés de 10h à 17h

### Thalie

38 rue de Montpensier - 75001 Paris  
Tél. : +33 (0)1 86 70 80 68  
Accueil du mardi au dimanche,  
de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30.

## Boutiques traiteurs dégustation sur place

### Mavrommatis au Lafayette Gourmet

48-52, boulevard Haussmann 75009 Paris  
Tél. : +33 (0)1 40 07 19 42  
Ouvert du lundi au samedi  
de 9h30 à 21h30 et le dimanche de 11h à 20h

### Mavrommatis Faubourg S<sup>t</sup>-Honoré

260, rue du Faubourg S<sup>t</sup>-Honoré 75008 Paris  
Tél. : +33 (0)1 86 90 20 88  
Ouvert 7j/7 de 9h30 à 20h30

### Mavrommatis Nice

C-Cial Cap 3000, Avenue Guynemer  
06700 Saint-Laurent-du-Var  
Tél. : +33 (0)6 16 41 57 87  
Ouvert du lundi au samedi  
de 8h30 à 20h30 et le dimanche de 9h à 20h

### Mavrommatis Strasbourg

8, rue d'Austerlitz 67000 Strasbourg  
Tél. : +33 (0)3 90 22 90 76  
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h

## Boutiques traiteurs

### Mavrommatis Censier

47, rue Censier - 75005 Paris  
Tél. : +33 (0)1 45 35 64 95  
Ouvert 7j/7 de 9h30 à 21h30

### Mavrommatis Passy

70, avenue Paul Doumer - 75116 Paris  
Tél. : +33 (0)1 40 50 70 40  
Ouvert 7j/7 de 9h30 à 21h30

### Mavrommatis Boulogne

Monoprix - 5, rue Tony Garnier  
92100 Boulogne-Billancourt  
Tél. : +33 (0)1 41 31 92 50  
Ouvert du lundi au samedi de 08h à 20h30

### Mavrommatis Convention

216, rue de la Convention - 75015 Paris  
Tél. : +33 (0)1 71 24 65 93  
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h30  
et le dimanche de 09h30 à 13h15

### Mavrommatis Saint-Cloud

Monoprix - 5, avenue du Maréchal Foch  
92210 Saint-Cloud  
Tél. : +33 (0)1 47 71 17 17  
Ouvert 7j/7 de 8h30 à 21h30

## Caves

### La cave Censier

49, rue Censier - 75005 Paris  
Tél. : +33 (0)1 45 35 64 95  
Accueil tous les jours de 11h30 à 15h  
et de 18h à 21h

### La cave Passy

70, avenue Paul Doumer - 75116 Paris  
Tél. : +33 (0)1 40 50 70 40  
Ouvert 7j/7 de 9h30 à 21h30

## Mavrommatis Réceptions

Pour vos événements  
privés ou professionnels,  
Mavrommatis concrétise  
vos rêves en apportant  
toute son expertise,  
son exigence et ses  
gourmandises colorées.  
Pour toute demande,  
nous vous invitons à  
contacter le service  
événementiel au  
01.69.19.22.75  
ou par mail :  
evenementiel@mavrommatis.fr