



*Il est grand temps  
de rallumer les étoiles*

—  
Guillaume Apollinaire

**Petit Déjeuner étoilé**

T. 05.67.78.00.12

M. [contact@pde.fr](mailto:contact@pde.fr)

Numéro:

Livraison du Lundi au vendredi de 6h30 à 11h00

Livraison: Paris

[www.petitdejeuneretoile.fr](http://www.petitdejeuneretoile.fr)

Livraison du Lundi au vendredi de 6h30 à 11h00

**15**



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

---

*Tous les matins, aux commandes de vos petits déjeuners, nous vous proposons de découvrir les recettes exclusives des meilleurs chefs étoilés de France.*

Une carte toujours plus vaste et gourmande de créations de viennoiseries, pains, gâteaux de voyage, porridges, jus detox, et pâtisseries.

Une sélection de produits uniques pour vos petits déjeuners et goûters.

Avec simplicité et élégance, nous réalisons des buffets de prestige, des box sur mesure pour vos réunions et nous vous livrons dans toute l'Île de France.

Une envie, notre plaisir d'y répondre...



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

SOMMAIRE

---

2.3

p.

## *Nos Chefs*

- . Christophe Michalak
- . Philippe Conticini

4.5

p.

## *Nos Formules*

- . Le Petit Déjeuner à la carte
- . Le coffret de Chef
- . Le Buffet de prestige
- . Le Goûter Etoilé

6.8

p.

## *Nos Services*

- . Fleuriste
- . Maître d'Hôtel
- . Nappage & Couverts

9.10

p.

## *Nos Abonnements*

- . Abonnement Découverte
- . Abonnement Mensuel
- . Abonnement Quotidien

12

p.

## *Contacts*





PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS CHEFS

---



*Christophe  
Michalak*

Après un tour du monde des plus grandes cuisines internationales qui le mène au titre de meilleur pâtissier du monde, Christophe Michalak, passionné du raffinement et de l'excellence pose ses valises au Plaza Athénée en 2000.

Virtuose du goût, il revisite les grands classiques de la pâtisserie, sublime les produits, joue sur les textures et s'emploie à étonner chaque jour. Lorsqu'il décide de nous donner sa version du petit déjeuner en exclusivité, il n'hésite pas à proposer un pain perdu en cocotte, un financier rond aux saveurs orientales, une crème légère panacotta cheese cake et bien d'autres surprises...

“ On ne peut être pâtissier sans être généreux et gourmand ”

---

C. MICHALACK



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS CHEFS

---



*Philippe  
Conticini*

Désigné à l'âge de 26 ans comme un prodige de la gastronomie française par Gault&Millau, Philippe Conticini n'a eu de cesse que d'épater dans son métier. Ce grand nom de la gastronomie contemporaine a toujours cherché à faire vivre des sensations au travers de sa cuisine. Il fait alors renaître les classiques de la pâtisserie française mais réinventés et modernisés avec une extrême gourmandise pour plaire à nos palais d'aujourd'hui.

Ses créations pour petit déjeuner étoilé n'ont alors eu comme effet que d'étonner gustativement, par la créativité et la qualité... L'onctuosité de sa semoule de lait, le moelleux de son roulé aux écorces de citron vert ou encore la légèreté de sa brioche fourrée, sont un feu d'artifice pour les papilles.

“ J'inscris chacune de mes créations dans une cohérence de goût et de gourmandise ”

---

P. CONTICINI



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

## *Le Petit Déjeuner à la carte*

Cette formule proposée est **minimum pour 10 personnes**, elle vous permet de sélectionner nos pièces sucrées pour une offre adaptée à vos besoins.

### Petit Déjeuner **Viennois**

- \* **2 mini viennoiseries** par personne  
*à choisir parmi toutes nos mini viennoiseries\**
- \* **Boisson fraîche** : Un jus d'oranges pressées frais
- \* **Boissons chaudes** : Un thermos de café pur arabica  
& Un thermos de thé Mariage frères

**7,30 euros HT**

*par personne*

### Petit Déjeuner **Continental**

- \* **2 mini viennoiseries** par personne  
*à choisir parmi toutes nos mini viennoiseries\**
- \* **1 verrine de fruits frais** ou **1 verrine de fromage blanc au muesli**
- \* **Boisson fraîche** : Un jus d'oranges pressées frais
- \* **Boissons chaudes** : Un thermos de café pur arabica  
& Un thermos de thé Mariage frères

**9,10 euros HT**

*par personne*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

### Petit Déjeuner **Anglais**

- \* **1 mini viennoiserie** par personne  
*à choisir parmi toutes nos mini viennoiseries\**
- \* **1 gâteau de voyage** par personne
- \* **1 verrine de fruits frais** ou **1 verrine de fromage blanc au muesli**
- \* **Boisson fraîche** : Un jus d'oranges pressées frais
- \* **Boissons chaudes** : Un thermos de café pur arabica  
& Un thermos de thé Mariage frères

**11,20 euros HT**

*par personne*

### Petit Déjeuner **Santé**

- \* **Pains céréales, beurre et confiture**
- \* **1 verrine de compote** ou **1 verrine de fruit frais**
- \* **1 verrine de préparation Healthy\***
- \* **Boisson fraîche** : Jus detox
- \* **Boissons chaudes** : Un thermos de thé detox

**13,40 euros HT**

*par personne*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

## *Nos pièces à choisir*

### **\*Viennoiseries**

Mini Croissant  
·  
Mini Pain au chocolat  
·  
Mini pains raisins  
·  
Mini chausson aux pommes  
·  
Brioches

### **\*Gâteaux de voyage**

Madeleine  
·  
Financier nature, pistache/griotte, chocolat, thé, Yuzu  
·  
Cookie, sablé  
·  
Cake vanille, orange, citron, pistache, amande,  
chocolat, épices (présenté en part)  
·  
Carot cake

### **\*Les préparations Healthy**

Porridge avoine  
·  
Porridge chia  
·  
Yaourt grec et fruits secs



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

### **\*Pains**

Pains blanc  
·  
Pain céréales  
·  
Pain de campagne

*Chaque pain est accompagné de beurre et confitures*

### **Jus detox**

Amour  
*Pomme, concombre, épinard, persil, kale et aloe vera*

Confiance  
*Ananas, pomme, citron, gingembre et curcuma*

Joie  
*Pomme, concombre, épinard, persil, kale et aloe vera*

### **Les fruits**

Corbeilles de fruits  
·  
Salade de fruits  
·  
Suprême d'agrumes  
·  
Brochette de fruits

*Il est également possible de créer son offre sur mesure en choisissant  
parmi l'ensemble des pièces.*

*Nous contacter à : [contact@petitdejeuneretoile.com](mailto:contact@petitdejeuneretoile.com)*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

## *Le Petit Déjeuner en Coffret*

Il vous permet de découvrir 4 ou 5 créations imaginées par nos chefs. Idéal pour vos réunions, en box individuelle, cette formule est à composer sur mesure selon vos envies à partir de **6 personnes**.



### *Le Coffret Christophe Michalak*

Le coffret Michalak dont les produits sont à sélectionner, est au tarif de 23€ HT/personne. Il comprend les boissons chaudes & boissons fraîches (les Indispensables) ainsi que 5 pièces sucrées et salées par personne à définir.

#### **Les Indispensables:**

*Compris dans chaque commande de 6 personnes :*

- 1 thermos d'un litre de café pur arabica
- 1 thermos d'un litre de thé « Mariage Frères »
- 1 litre de Jus d'oranges frais pressé
- Un ensemble de vaisselle à usage unique



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

#### **Les Signatures**

*Compris dans chaque coffret individuel :*

- \* 1 casserole de pain perdu revisitée
- \* 1 brioche feuilletée façon Kouign Aman

#### **Les Plaisirs Sucrés**

*Sélectionner 2 pièces de votre choix parmi les créations suivantes*

- 1 financier fleur d'oranger noisettes
- 1 sablé gianduja, éclat de noisettes
- 1 verrine de fruits frais
- 1 verrine de panacotta façon cheesecake avec garniture de saison

#### **Les Plaisirs Salés**

*Sélectionner une pièce de votre choix parmi les créations suivantes*

- Mini Club Saumon, crème et herbe fraîche
- Mini Club Vieux comté, roquette
- Mini Club Jambon, beurre
- Mini Club Poulet, miel

**Tarif (pour 6 personnes minimum)**

**23,00 euros HT/personne**

*Frais de livraisons non inclus*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

## *Le Petit Déjeuner en Coffret*

Il vous permet de découvrir 4 ou 5 créations imaginées par nos chefs. Idéal pour vos réunions, en box individuelle, cette formule est à composer sur mesure selon vos envies à partir de **6 personnes**.



### *Le Coffret Philippe Conticini*

Le coffret Conticini dont les produits sont à sélectionner, est au tarif de 23€ HT/personne. Il comprend les boissons chaudes & boissons fraîches (les Indispensables) ainsi que 4 pièces sucrées par personne.

#### **Les Indispensables:**

*Compris dans chaque commande de 6 personnes :*

1 thermos d'un litre de café pur arabica

1 thermos d'un litre de thé « Mariage Frères »

1 litre de Jus d'oranges frais pressé

Un ensemble de vaisselle à usage unique



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

#### **Les Plaisirs Sucrés**

*Sélectionner 4 pièces de votre choix parmi les créations suivantes*

- 1 semoule de lait fondante, vanille et fruits rouges
- 1 brioche mousseline moelleuse cœur praline
- 1 brioche mousseline moelleuse cœur vanille
- 1 verrine de fruits de saison
- 1 carrot cake puissant et gourmand
- 1 sablé noix de pécan chocolat, fleur de sel

**Tarif (pour 6 personnes minimum)**

**23,00 euros HT/personne**

*Frais de livraisons non inclus*





PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

---



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

## *Le Petit Déjeuner en Buffet*



Toutes nos formules proposées sont disponibles sous forme de buffet. Pour cela il vous suffit de le préciser lors de votre demande de devis, en indiquant le format choisi (vrac, plateau jetable ou vaisselle en dure).

**La prestation sous forme de buffet peut être fournie  
à partir de 20 personnes.**

*Demande 48h à l'avance*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

## Pause Délice Étoilé

Cette formule proposée est minimum pour 10 personnes, elle vous permet de sélectionner nos pièces sucrées pour une offre adaptée à vos besoins.



### La pause Gourmande

Commande 48h à l'avance

**3 fours secs** par personne servis sur plateau

**Madeleine au beurre frais**

**Financier pistache griotte**

**Sablé chocolat, noisette, noix de pécan**

**Boisson fraîche** : Jus de fruits frais pressés

*Orange, Pamplemousse, Pomme verte*

**5,80 euros HT**

*par personne*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS FORMULES

### La pause Douceur

Commande 48h à l'avance

**4 fours secs** par personne servis sur plateau

**Macaron au choix** :

*Chocolat, passion, pistache, framboise, caramel, vanille, rose*

**Choux garni au choix** :

*Chocolat, passion, vanille, paris-brest*

**Tartelette sablée au choix** :

*Framboise ou mangue*

**Sucette au Nutella**

**Boisson fraîche** : Jus de fruits frais pressés

*Orange, Pamplemousse, Pomme verte*

**9,70 euros HT**

*par personne*

### La pause Tea Time

Commande 48h à l'avance

**3 pièces** par personne servis sur plateau

**Assortiment de macaron au choix** :

*Chocolat, passion, pistache, framboise, caramel, vanille, rose*

**Assortiment de tartelettes sablées au choix** :

*Framboise ou mangue*

**Assortiment de financier et madeleines**

**1 Verrine de fruits de saison** ou **1 Panacota avec coulis de fruits de saison** ou **1 Club Sandwich**

**Boisson fraîche** : Jus de fruits frais pressés

*Orange, Pamplemousse, Pomme verte*

**Boissons chaudes** : 1 Thermos de Café pur arabica & 1 Thermos de Thé mariage frères

**13,50 euros HT**

*par personne*



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS SERVICES

---

## *Des extras sur-mesures*

Pour toute réception sous forme de buffet, un service de Location de matériel, de décoration florale et de Prestation Hôtelière sur mesure sont mis à votre disposition sur commande.

Il est important de nous faire parvenir vos demandes au minimum 72 heures avant votre évènement, vous bénéficierez de notre savoir-faire et de notre expertise.

## **Fleuriste**

---

Soucieux de l'esthétique de vos buffets, Petit Déjeuner Etoilé décore vos tables et vos Réceptions :

- . *Centres de Table*
- . *Motifs de Buffets ou Bouquets de Fleurs*
- . *Tapis de verdure ou mur de roses sont disponibles sur demande.*

Afin de recevoir un choix, merci de nous envoyer un mail.

## **Nappage et couvert**

---

Mettez les petits plats dans les grands, et faites de vos receptions des évènements haute couture. Petit Déjeuner Étoilé a mis à votre disposition :

- . *Nappes*
- . *Serviettes*
- . *Porcelaines et Argenterie de votre choix*
- . *Buffets et chaises*

Pour cela il vous suffit de consulter notre sélection de tasses à déjeuners, d'assiettes, de couverts, de théières et de nappage. Afin de recevoir ce choix personnalisé, merci de nous contacter à [contact@petitdejeuneretoile.com](mailto:contact@petitdejeuneretoile.com).



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

## **Service Maitre d'Hotel**

---

Le succès d'une prestation est sans aucun doute lié à la qualité de la gastronomie proposée, mais très certainement aussi, à la parfaite gestion du service par les hommes. Une brigade de Maîtres d'Hôtel, ayant fait leurs armes au sein des palaces parisiens, seront présents pour assurer le service, organiser vos réceptions et mettre au point avec vous des animations gustatives. Nous en faire la demande

## **Bien-être au travail**

---

Grâce à notre partenaire, retrouvez le plaisir d'être l'invité chez vous.

Ensemble nous assurerons que vos petits déjeuners et autres évènements soient mis en place, mais aussi une équipe de gouvernante bilingue officiera dans vos locaux pour un nettoyage parfait. Un partenariat efficace et complémentaire pour un savoir faire de qualité. Pour une mise en relation, nous contacter.



## *Details Livraisons*

---

Livraisons de 7h à 9h30

La commande minimum pour une livraison est de 39€

Passez commande avant 16h30 pour être livrés le lendemain, pas de livraison le weekend

Frais de port calculés avant le paiement



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

NOS SERVICES

---

## *A chaque besoin son abonnement*

Afin de répondre à chaque demande de manière personnalisée, Petit Déjeuner Etoilé a mis en place pour vous un système d'abonnement sur mesure.

### **Abonnement Quotidien**

---

Chaque matin nous pouvons livrer dans vos hôtels, à vos bureaux ou sur vos lieux d'événement, des pièces à dresser en interne. Sans packaging, nous vous proposons les meilleurs tarifs du marché et vous offrons le rapport qualité/prix de l'impossible.

Notre service de livraison, adapté à vos besoins, pourra desservir vos lieux dès 7h du matin.

### **Abonnement mensuel**

---

Chaque mois, vous organisez la même réunion et souhaitez l'anticiper avec un budget précis.

Contactez-nous ! Nous mettrons en place un système d'abonnement mensuel avec tarif négocié à l'avance pour des réunions sur toute l'année.

### **Abonnement « découverte »**

---

Afin de découvrir nos produits, Petit déjeuner Etoilé met en place des abonnements « découverte » avec des formules à partir de 5 euros HT par personne.



PETIT DÉJEUNER ÉTOILÉ

---

## *Nos Contacts*

Pour toutes ses demandes, contacter notre service commercial à [contact@petitdejeuneretoile.com](mailto:contact@petitdejeuneretoile.com)

### **Service commande**

---

Adresse mail:

[contact@petitdejeuneretoilé.com](mailto:contact@petitdejeuneretoilé.com)

Téléphone

**01.45.01.52.27**

### **Service comptabilité**

---

Adresse mail:

[gary@petitdejeuneretoilé.com](mailto:gary@petitdejeuneretoilé.com)

Téléphone

**01.45.01.52.27**

### **En savoir plus**

---

Site Internet

[www.petitdejeuneretoile.com](http://www.petitdejeuneretoile.com)

Suivez-nous sur:

**Facebook - Instagram - Pinterest**