Morning club

TRAITEUR ENSOLEILLÉ

Paris & alentours

printemps-été 2025

Morning club est né de la volonté de faire de chaque repas un instant gourmand et convivial.

Nos spécialités ? Le petit-déjeuner et le brunch : généreux, créatifs et joliment présentés.

Mais notre savoir-faire ne s'arrête pas là!

Déjeuners, pauses sucrées, apéritifs entre amis.

Nous nous adaptons à toutes les envies, à toute heure de la journée!

Nous réinventons l'art de bien manger en sélectionnant avec soin des produits frais, locaux et faits maison. Chaque bouchée est pensée pour allier le beau et le bon.

Que ce soit pour un matin tout en douceur, un midi vitaminé ou un apéro gourmand, Morning Club vous accompagne avec des formules savoureuses, colorées et pleines de bonne humeur!





Morning club c'est la rencontre de Léa et Margaux, deux épicuriennes, passionnées de belles tables et de moments partagés.

Léa, petite fille de charcutier-traiteur, cuisinière inspirée et engagée : "j'ai passé mon CAP cuisine en 2020 à Lyon en rentrant de mon tour du monde. Après 10 ans d'expérience dans la mode et la gastronomie, j'ai décidé de réaliser mon rêve : allier le beau et le bon en donnant vie à un projet gourmand, créatif et humain."

Margaux, Lilloise de cœur et diplômée d'une école de commerce : "j'ai eu un véritable coup de foudre pour l'univers de la food au fil de mes expériences. Je me suis spécialisée dans le développement commercial et le marketing pour les traiteurs et restaurants. Mon ambition : allier esprit entrepreneurial et amour du bon."

Quand nos chemins se croisent, c'est une évidence : une belle complémentarité et une vision partagée. Très vite naît l'envie d'un projet à notre image : joyeux, vivant et vitaminé!

C'est ainsi qu'est né Morning Club - traiteur ensoleillé!

Nos valeurs

Qualité & fraîcheur



Nous privilégions des produits de saison, locaux et soigneusement sélectionnés, chez nous tout est fait maison!

Simplicité & créativité



Nos coffrets et buffets sont pensés pour être aussi beaux que bons, offrant une expérience aussi délicieuse que visuelle et artistique.

Partage & convivialité



Nous créons une ambiance chaleureuse et accueillante, comme un club où l'on se retrouve entre amis, collègues ou en famille.

Responsabilité & conscience éthique



Nous favorisons des emballages responsables et minimisons le gaspillage alimentaire pour une approche plus durable.







Nos services

Buffet: Pour vos évènements corporates et personnels, pensez à Morning Club et son service de catering.

A chaque saison, Morning Club propose différents coffret : coffrets clés en main, prêts à déguster !

Sur-mesure: Nous proposons une direction artistique surmesure, un menu adapté à vos besoins et vos envies.



Buffet

Pour vos événements professionnels ou privés, faites appel à *Morning club* et son service de catering clé en main.

Un petit-déjeuner d'équipe, un lancement de produit, un brunch de mariage ou un anniversaire, nous imaginons avec vous un buffet généreux, adapté à vos besoins et à vos envies.

Notre mission : sublimer vos événements avec une cuisine créative et une mise en scène soignée, qui marqueront les esprits et les papilles de vos convives.

Faites de votre buffet un moment de partage inoubliable!





3 pièces de saison:

Gamme petit-déjeuner (1 au choix):
Granola maison gourmand
ou Banana Bread chocolat-noisettes
ou Pancakes moelleux

Beurre création : miel et fleurs et Sélection de pains - Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France

Salade de fruits de saison à la fleur d'oranger

Viennoiseries de chez Gonflé - Timothy Breton +2 euros par personne



*A partir de 10 personnes, Click & Collect possible Paris 11, Prix par personne en HT, Boissons sur devis

8 pièces de saison:



Gamme petit-déjeuner (2 au choix):
Granola maison gourmand
ou Banana Bread chocolat-noisettes
ou Pancakes moelleux

Beurre création : miel et fleurs Sélection de pains - Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France

Salade de fruits de saison à la fleur d'oranger

Saumon gravlax au café, sauce tzatzíki à l'estragon

Finger sandwich (1 au choix):
Mini sandwich aux oeufs "Tomago Sando"
Mini sandwich duo de saumon

Oeufs Mimosa roses aux agrumes

Salade (1 au choix):

Salade agrumes, avocat, chou kale

Salade gariguette, stracciatella, pesto et noisettes torréfiées

Salade quinoa, aubergines, tomate rôties, feta, grenade, menthe sauce

tahini et yaourt grec

Salade poires, betterave et pignons de pin torréfiés

*A partir de 10 personnes , Click & Collect possible Paris 11, Prix par personne en HT, Boissons sur devis

29,90€

6 pièces de saison :

Entrée (1 au choix):

Saumon gravlax au café, sauce tzatzíki à l'estragon ou Oeufs Mimosa roses aux agrumes ou Houmous comme un jardin ou Cake moelleux : tomate confites, feta, olives

Plat (1 au choix) :
Mini sandwich aux oeufs "Tomago Sando"
Mini sandwich duo de saumon

Salade (1 au choix):

Salade agrumes, avocat, chou kale

Salade gariguette, stracciatella, pesto et noisettes torréfiées

Salade quinoa, aubergines, tomate rôties, feta, grenade, menthe sauce

tahini et yaourt grec

Salade poires, betterave et pignons de pin torréfiés

Beurre création : miel et fleurs Sélection de pains - Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France

Dessert (1 au choix):

Mini tarte au citron, fleur d'oranger Pavlova de saison : gariguette, cardamome et estragon Crème brûlée onctueuse à la vanille Bourbon

Crème brûlée onctueuse à la vanille Bourbon

Salade de fruits de saison à la fleur d'oranger

*A partir de 10 personnes , Click & Collect possible Paris 11, Prix par personne en HT, Boissons sur devis



Nos coffrets

Envie d'un format pratique, soigné et gourmand ? Nos coffrets sont faits pour vous !

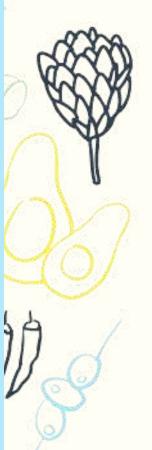
Idéaux pour les réunions, les cadeaux d'entreprise, les tournages ou les petits-déjeuners livrés sur le pouce, ils contiennent une sélection généreuse et de saison, prête à être dégustée.

Chaque coffret est pensé avec attention : produits frais, faits maison, jolie présentation et un brin de créativité pour faire plaisir à coup sûr.

Un concentré de Morning Club dans un format malin, livré directement sur le lieu de votre choix !







Nos coffrets de saison

granola

salade

houmous

viennoiseries

pancakes

cookies

cake sucré

sandwichs

fromage

cake salé

charcuterie



*A partir de 5 coffrets, Click & Collect possible Paris 11, Prix: nous consulter, Boissons sur devis

Pur-mesure



Chez Morning Club, nous aimons créer des expériences uniques, pensées spécialement pour vous.

Vous avez une idée bien précise?
Une envie particulière?
Un thème à respecter?

Nous imaginons avec vous une offre 100 % personnalisée, en accord avec vos goûts, votre événement et vos contraintes.

Qu'il s'agisse d'un format original, d'un menu spécifique ou d'une scénographie gourmande, nous mettons notre créativité et notre savoir-faire au service de vos projets, petits ou grands.

Notre objectif : donner vie à vos envies, avec le souci du détail et beaucoup de bonne humeur !

Lontactez nous directement que l'on puisse en discuter!

Organisation & logistique

Simplifiez l'organisation de votre événement avec nos prestations complètes.

Pervice

Tenue de buffet
Passage plateaux
Service
Reprise & débarrassage

Vaisselle & mobilier

Vaisselle classique, vintage
Verrerie
Nappage
Décoration florale
Location de matériel







Boissons

Poft

Eafé

Thé

Lus de fruits

I moothies

Laux aromatisées

Pur devis





Nos Lournisseurs

Les belles tables commencent par les bons fournisseurs:

VIANDES & CHARCUTERIES Viande à part - Yann Le Bourdonnec

POISSONS La Fine Marée - Stéphane Minot, Meilleur Ouvrier de France

FROMAGES Fromagerie Goncourt & Laiterie La Chapelle - Sélection de fromages affinés

BOULANGERIE Baptiste - Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France (pains)

& Gonflé - Timothy Breton (viennoiseries)

CONFITURES La Chambre aux Confitures

CAFÉ Terres de Café

THÉ Kusmi Tea





Gontact

Un projet? Une idée folle?

CONTACTEZ-NOUS!

Margaux & Léa

© 06 78 19 18 56 - 06 99 82 32 92

http://morning-club.fr/

o morningclub_traiteur

