



LA MAISON DES CYCLADES

TRAITEUR GREC



PRESS KIT

2020

# NOTRE HISTOIRE

Un jeune couple Franco-Grec, la famille Tsatsanis, originaire d'une petite île dans les Cyclades appelée Serifos, rêve de retrouver à l'identique les mêmes goûts et saveurs que la cuisine de leur pays. Nous avons créé avec notre oncle Vassili, un nouveau concept de traiteur grec « haut de gamme », signé d'une vraie identité et d'une cuisine faite maison de qualité.





## NOTRE IDÉE

Avoir dans votre quartier une partie de la Grèce à travers sa cuisine authentique et familiale.

## NOTRE OBJECTIF

Proposer un voyage à notre clientèle.

Nos produits de bases sont frais, bio et importés directement de Grèce. Pour une gastronomie d'exception et gourmande, ils sont préparés sans colorants, sans arômes artificiels, sans conservateurs ou autres additifs alimentaires, avec notre savoir-faire comme le font nos Yayas (grand-mère en grec). Nos pâtisseries et gâteaux sont également faits maison par un pâtissier grec.

## NOTRE PARCOURS

Voici quelques dates illustrant notre parcours

### 2015

1<sup>ère</sup> boutique, au 96 rue Saint Charles à Paris 75015.

### 2016

Fort de notre succès, nous ouvrons notre 2<sup>ème</sup> boutique, au 65 rue Louise Michel à Levallois 92300. La maison des Cyclades devient l'importateur exclusif du plus grand viticulteur de Grèce, **la maison BOUTARI**.



Nous créons nos profils sur Facebook, Instagram, TripAdvisor et La Fourchette.



## 2017

Nous développons notre service de livraison à domicile par l'intermédiaire de Deliveroo et Uber Eats pour la boutique de Levallois.



Nous travaillons pour plusieurs clients emblématiques, comme Chanel, le 05 mai 2017 au Mini Palais, à l'occasion de leur défilé sur le thème de la Grèce antique.

## 2018



Nos deux magasins sont sélectionnés et référencés par le célèbre guide Gault et Millau.

1<sup>er</sup> article

dans le quotidien

20 minutes

**Mars 2018**



#### L'ARTISAN

## Un assortiment venu des Cyclades

Dans la famille Tsatsanis, originaire des Cyclades, un jeune couple franco-grec a créé une boutique traiteur de produits authentiques, à consommer sur place ou à emporter. Si les tzatziki, tarama, moussaka nous sont évidemment plus familiers, les soutzoukakia (boulettes de viande de bœuf), galaktobureko (flanc grec au lait et à la crème pâtissière) ou portokalopita (gâteau à l'orange) bousculent un peu plus nos habitudes culinaires, mais méritent évidemment la dégustation. Le thé bio au safran grec conclut un assortiment convaincant. Une deuxième adresse existe à Levallois-Perret, rue Louise-Michel. ■

*La Maison des Cyclades, 96, rue Saint-Charles, Paris 15<sup>e</sup>. Tél. : 09 52 15 08 58.*

Ouverture de notre 3<sup>ème</sup> boutique, au 21 rue de Lévis à Paris 75017.

Reconnu désormais par la profession, pour l'innovation du concept traiteur grec, la qualité de ses mets et de son art culinaire méditerranéen moderne.

Partenariat avec coco-mat entreprise 100% écologique sur la création de stylos en bambou à offrir à notre clientèle.

2<sup>ème</sup> article sur le quotidien 20 minutes.

**Mai 2019**

20 Minutes (Paris)

### Les bons plans de Gault&Millau

#### Un détour par les Cyclades

Grégory Tsatsanis et Maja Kirandzik créé La Maison des Cyclades, une boutique traiteur de produits authentiques. En plus des tzatziki, tarama et moussaka, les soutzoukakia (boulettes de viande de boeuf) ou portokalopita (gâteau à l'orange) bousculent nos habitudes culinaires.

La Maison des Cyclades, 96, rue SaintCharles, Paris (15<sup>e</sup>). Tél. : 09 52 15 08 58.

# 2019

Nous déménageons notre cuisine en région parisienne afin de pouvoir répondre à l'intégralité de vos demandes.

Le Parisien nous désigne «Meilleure moussaka de Paris» et nous sommes référencés pour nos 3 boutiques par le Petit Futé.



Ce restaurant-traiteur propose des spécialités grecques authentiques à base de produits frais et bio (sans colorants, ni additifs), directement importés de Grèce, et qui sont une invitation au voyage dans une ambiance grecque rythmée par les bouzoukis. A la tête de cet établissement, un jeune couple franco-grec originaire d'une petite île dans les Cyclades appelée Serifos, qui a voulu recréer l'ambiance et la cuisine des Cyclades. Entre autres réjouissances culinaires grecques : dolmades, assiette de tarama, mezzés, salade de poulpe...Pour terminer en beauté, les gâteaux, également faits maison par un pâtissier de Grèce, sont à tester. Une référence pour un repas grec de qualité.



Passé le seuil de ce petit restaurant-traiteur, vous voilà transporté(e) en Grèce, avec ses couleurs, sa musique, ses saveurs... L'accueil est souriant, attentionné, et le service rapide. La carte de cette Maison des Cyclades (quelque 250 îles/îlots posés au sud de la mer Egée, pour ceux fâchés avec la géographie) décline majoritairement des recettes traditionnelles, comme les soutsoukakia (boulettes de bœuf parfumé aux herbes avec sauce tomate) ou le galaktobureko (flan avec de la crème pâtissière). Au menu de notre déjeuner, ce jour-là, un taboulé et de goûteuses keftedes (boulettes de bœuf et courgette/feta), servies avec des pâtes – grecques – à la tomate. Un régal ! Nous reviendrons.

Le Parisien, meilleure moussaka de Paris.

**Mars 2019**

## Le Parisien (WEEK-END)

**Venez découvrir la meilleure moussaka de Paris dans un univers unique où la qualité et le goût sont à l'honneur.**

La Maison des Cyclades c'est trois adresses où la Grèce s'invite à Paris et dans vos assiettes. Dans le 15ème, à Levallois Perret et, tout récemment, rue de Levis, dans le 17ème, cette charmante petite rue piétonne et commerçante, à l'esprit village de province. Et on se croirait dans les Cyclades en poussant la porte de ce traiteur grec haut de gamme. Petite déco sobre et moderne, avec ce bleu et ce blanc qui rappellent ces magnifiques maisons des hauteurs hellènes. Ambiance conviviale et accueil chaleureux dans ces boutiques aux odeurs envoutantes, c'est un véritable voyage qui s'offre à vous.

Sélectionné naturellement par le célèbre guide Gault & Millau. Tout est fait maison, le matin même, avec des produits frais et directement importés de Grèce.

Ici on redonne à la cuisine grecque ses lettres de noblesse !

Mention spéciale à la Moussaka, indétrônable et savoureuse, et aux mezzes qu'on adore découvrir ou redécouvrir. Tzatziki, tarama ou aubergines farcies et keftedes, avec des choix healthy et veggies, c'est une vraie farandole gustative qui donne envie de danser le sirtaki en trinquant sa Retsina !

Paris 17, Paris 15 et Levallois-Perret

Tél. 09 54 05 38 37

<http://www.lamaisondescyclades.fr>

Fermé le lundi et le dimanche après-midi



**karma**

Nous nous engageons  
auprès de karma  
contre le gaspillage  
alimentaire.



3 passages sur Radio Latina dans la pause, sur le thème de la portokalopita et la moussaka.

[Radio Latina la pause interview-food.](#)

[Radio latina la pause avec ludo.](#)

[Radio latina la portokalopita.](#)

Reportage du célèbre blogueur sur YouTube de FlorianOnAir, pour la meilleure moussaka de paris.



## 2020

La maison des cyclades fait du bien à la planète. Nous évoluons sur nos emballages pour passer au recyclable et à l'éco-responsable.

Nous mettons en place un nouveau programme de fidélité par carte bancaire dans tous nos points de vente.

Ouverture de notre 4<sup>ème</sup> point de vente, au 253 rue des pyrénées à Paris 75020.

À suivre...



# NOS MEZZÉS

## PRODUITS VENDUS AU KG

### **TZATZIKI**

Yaourt grec, concombre, ail et aneth

### **TARAMA**

Oeufs de cabillaud, citron, mie de pain et huile d'olive

### **CAVIAR D'AUBERGINE**

Purée d'aubergine, huile d'olive et féta

### **KTIPITI**

Piments vert, yaourt grec et féta

### **CHYPRIOTE**

Poivrons doux, yaourt grec et féta

### **DOLMADES**

Feuilles de vigne farcies au riz et aux herbes grecques

### **HOMMOS**

Purée de pois chiches, crème de sésame

### **SALADE GRECQUE XORIATIKI**

Concombres, tomates, capres, olives, féta, oignons rouge, huile d'olive

### **POIVRON GRILLÉS**

Lamelles de poivrons grillés rouge aux persils et à l'huile d'olive

### **TABOULÉ GREC**

Persils, menthes, aneths, tomates, boulgours

### **CAVIAR D'ARTICHAUTS**

Crème d'artichauts, ail et persils

### **THALASSINI**

Tarama, morceaux de saumon et aneth



## **SALADE DE POULPES**

Poulpes assaisonné aux poivrons et à l'huile d'olive

## **TAPENADE DE FIGUES**

Purée d'olives noires et de figues grecques

## **TAPENADE DE KALAMATA**

Olives de Kalamata concassées et son huile

## **FASSOLIA**

Haricots géants à la sauce tomates et aux herbes grecques

## **FAVA**

Purée de pois cassés bio de santorini

## **KREATOPITA**

Feuilleté à la viande de boeuf, tomates et oignons

## **SPANAKOPITA**

Feuilleté aux épinards et à la féta

## **ELIOPITA**

Feuilleté aux olives et à la féta

## **SALADE D'ARTICHAUTS AUX POIREAUX**

## **PIPERIAKI**

Mini poivrons piquants farci à la feta

## **GRESSINS AUX SESAMES OU TOMATES FETA**

Fabrication artisanale

## **GRAND BLINIS**

Fait maison

## **YAOURT GREC**

## **FETA**

Exclusivité avec un petit producteur de Larissa (Macedoine-Grèce) fabriqué à l'ancienne



# NOS PLATS

## MOUSSAKA

Lamelles d'aubergines, viande de boeuf et béchamel

## IMAM

Aubergine farcie aux tomates, oignons, pignons de pin et fromage

## PAPOUTSAKIA

Aubergine farcie à la viande de boeuf et béchamel

## SOUTSOUKAKIA

Viande de boeuf aux herbes mijotés dans sa sauce tomates aux épices grecques

## KEFTEDES

### 3 boulettes aux choix :

Boulette de viande de boeuf aux herbes grecques ou courgettes avec des morceaux de féta

## CALAMARI

Calamar farci aux crevettes, riz, pignons de pin, menthe et aneth

## PIPERIA

Poivron farci à la viande de boeuf, riz, pignons de pin, menthe et aneth

# NOS DESSERTS

## L'AUTHENTIQUE YAOURT GREC

### BAKLAVA

Pate filo, noisettes et miel

### KADAIF

Cheveux d'anges, noisettes et miel

### PORTOKALOPITA

Gateau à l'orange, pate filo

### GALAKTOBUREKO

Flan grec au lait secretement parfumé à la vanille

### LOUKOUM DE SYROS

Noix-miel, rose-amandes ou pistache

### KOURABIE

Sablé fondant aux amandes enrobé de sucre glace



# NOS VINS ET ALCOOLS

## BIÈRES GRECQUES

Mythos

## OUZO, TSIPOURO OU RAKOMELO

Plomari, Kallikouni

## METAXA, MAVRODAFNE, VISANTO OU MUSCAT DE SAMOS

## VIN ROUGE :

BOUTARI, NEMEA, NAOUSSA, KRITIKOS, XINOMAVRO

## VIN BLANC :

BOUTARI, MOSCHOFILERO, MALAGOUZIA, KRITIKOS

## VIN ROSÉ :

BOUTARI, RETSINA MALAMATINA ou CAMBAS KARAVAKI

# NOTRE ÉPICERIE FINE

## OLIVES GRECQUES

Kalamata, Volos, Façon grec et à la citronnelle

## CONFITURE DE FIGUES - BERGAMOTE - CITRON - MANDARINE

85% de fruits et sans pectine

## MIEL DE THYM - DE PIN - D'EUCALYPTUS - DE FLEURS

## THE AU SAFRAN BIO GREC ET CAFE GREC

## CAPRICE PAPADOPOULOS

Cigarettes au chocola

## KRITHARAKI OU PASTITSIO

Pates grecques

## HUILE D'OLIVE DE KALAMATA OU LESBOS

Bio, région AOP

## EAU GRECQUE ZAROS

Plate ou Pétillante

## SODAS GRECS EPSA

**KALI OREXI**

# NOS MENUS

---

## À EMPORTER

### MENU MILOS - 8,90€

Sandwich + Boisson 33cl + Dessert

### MENU SIFNOS - 9,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### MENU NAXOS - 11,50€

Entrée + Plat + Dessert

## SUR PLACE

### MENU IOS - 13,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### MENU SANTORINI - 16,50€

Entrée + Plat + Dessert



# KALI OREXI

Tous nos plats sont fait maison et nos recettes  
sont réalisées à base de produits frais provenant de Grèce.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans nos deux établissements :

### **BEAUGRENELLE**

96, rue Saint Charles - 75015 Paris

Tél. : 09 52 15 08 58

Ouvert du mardi au samedi de 10:00 à 20:00 et le dimanche de 10:00 à 14:00

### **LEVALLOIS**

65, rue Louise Michel - 92300 Levallois-Perret

Tél. : 09 52 09 59 99

Ouvert du mardi au samedi de 10:00 à 20:00 et le dimanche de 10:00 à 14:00

### **17<sup>ème</sup>**

21, rue de Lévis - 75017 Paris

Tél : 09 54 05 38 37

Ouvert du mardi au samedi de 10:00 à 20:00 et le dimanche de 10:00 à 14:00

### **GAMBETTA**

253, rue des pyrénées - 75020 Paris

Tél. : XX XX XX XX XX

Ouvert du mardi au samedi de 10:00 à 20:00 et le dimanche de 10:00 à 14:00

*Le sage ne recherche pas  
l'abondance des mets,  
il ne se préoccupe que de leur saveur  
et de leur délicatesse.*

Epicure