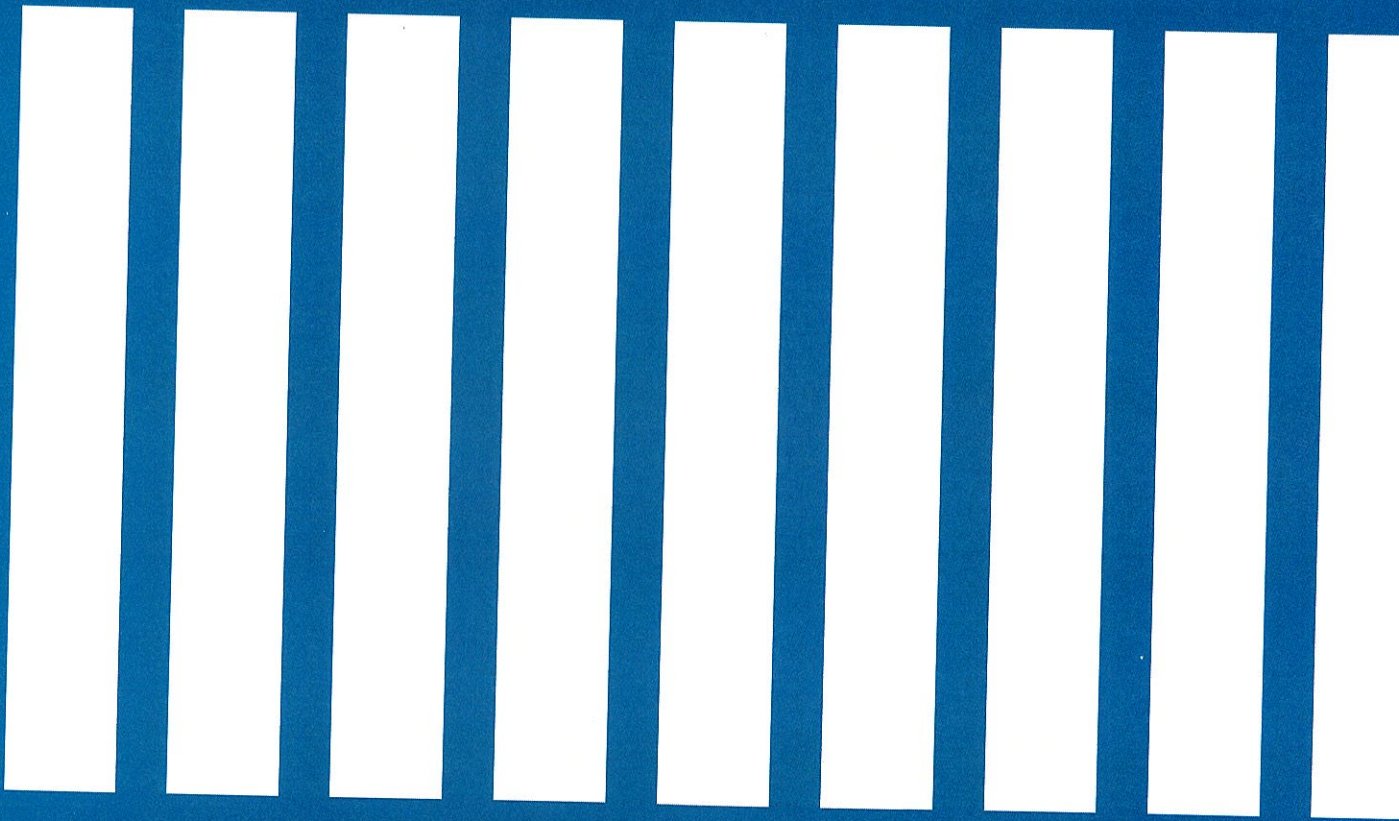


LA MAISON DES CYCLADES

TRAITEUR GREC



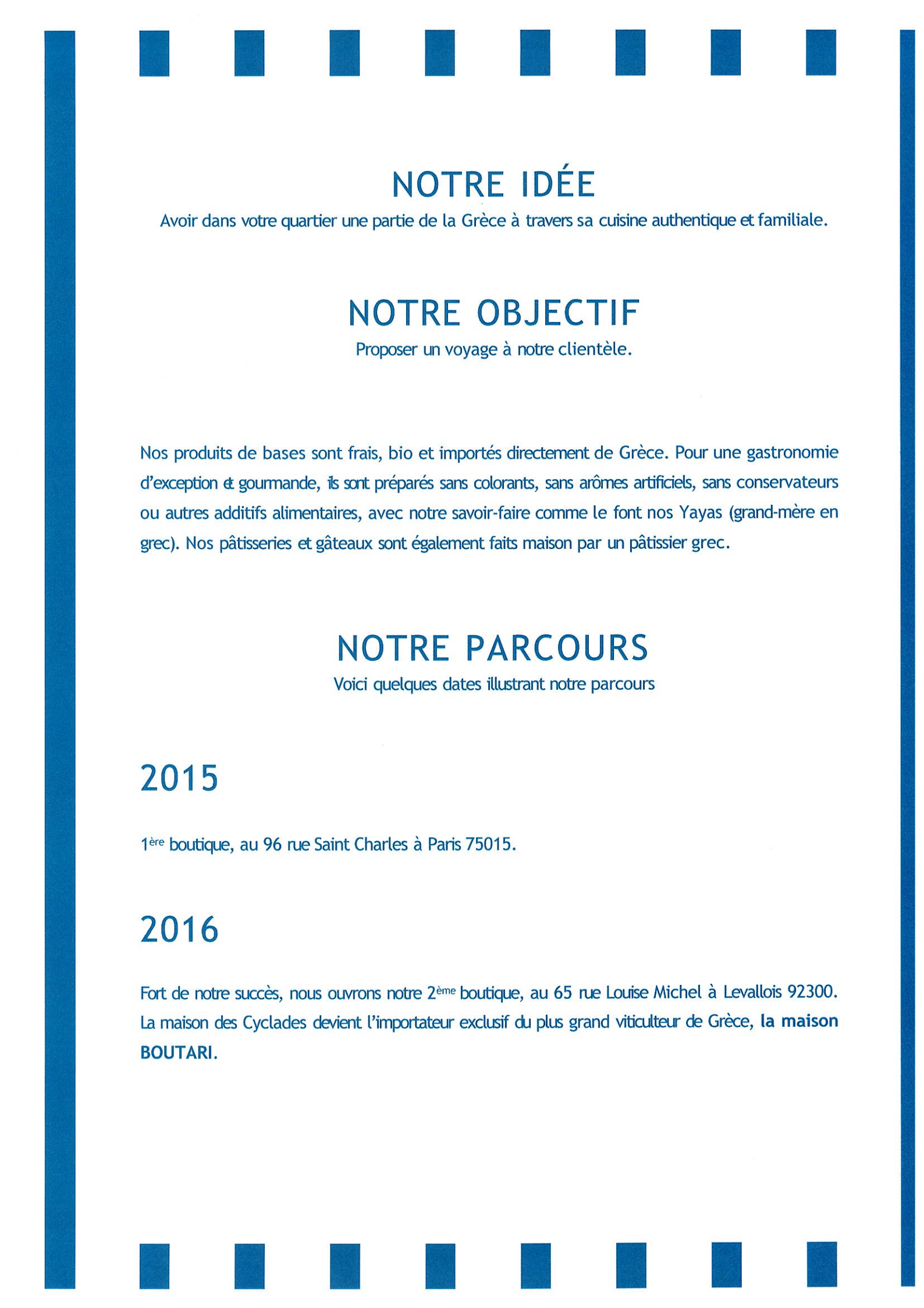
PRESS KIT

2025

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^{ère} boutique, au 96 rue Saint Charles à Paris 75015.

2016

Fort de notre succès, nous ouvrons notre 2^{ème} 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^{er} 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), galaktoboureko (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^e. Tél. : 09 52 15 08 58.

Ouverture de notre 3^{ème} 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^{ème} 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^e). 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 envoûtantes, 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.

La radio caliente

LATINA

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^{ème} point de vente, au 253 rue des pyrénées à Paris 75020.

La maison des cyclades fait du bien à l'environnement.

Nous évoluons sur nos emballages pour le recyclable et l'éco-responsable.

Notre slogan :
Bon pour vous, Bon pour la planète

2021

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

La maison des cyclades apparait sur Le Parisien et BFM TV.
Ils parlent de nous,

Voici quelques articles de 2021 à 2026;

<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2021/06/parisien-moussaka.jpg>
<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2021/12/bfm-tv-la-maison-des-cyclades.mp4>
<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2021/06/parisien-moussaka.jpg>
<https://www.lemaraismood.fr/la-maison-des-cyclades-regale-avec-simplicité/>
<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2024/02/la-maison-des-cyclades-pdf.pdf>
<https://www.ici.fr/emissions/france-bleu-paris-bienvenue-chez-vous/107-1>
<https://www.leparisien.fr/info-paris-ile-de-france-oise/carnet-local/la-maison-des-cyclades-un-voyage-culinaire-au-coeur-de-paris-01-12-2025-MH7NEGYXBFQPHNKWCUZ3T6IVU.php>
<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2022/06/cyclades-08-02-19.pdf>
<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2021/12/cyclades-03-12-21.pdf>
<https://lamaisondescyclades.fr/wp-content/uploads/2022/02/la-maison-des-cyclades-11-02-22.pdf>

2022

Nous avons le plaisir de compter de nouvelles références comme TF1 ou Hermès maroquinerie.

La maison des cyclades distribue sa propre huile d'olive de Kalamata et son savoir-faire ancestrale.

2023

Notre oncle Vassilis nous confie la cuisine centrale afin de perpétuer l'excellence et vous garantir le meilleur. Nous développons notre image et communiquons activement sur les réseaux sociaux Facebook, Tik Tok et Instagram.

2024

Nous développons en Grèce, notre gamme d'épicerie fine siglé « La maison des cyclades ».

Un large choix de produits d'exception précieusement sélectionné dans tous nos points de vente.

2025

4^{ème} point de vente, au 27 rue de bretagne dans le marais à Paris 03.

La maison des cyclades fête ses 10 ans et récompense sa clientèle.

Un nouveau programme de fidélité est mis en place avec pleins de cadeaux.

Apparition sur Le Parisien et à la radio ICI -France Bleu.

2026

A suivre...

Le Parisien

Le Parisien
(WEEK-END)

Gault & Millau
l'expert gourmand

**REPORT
MAGAZINE**

L'ACTUALITÉ
LIFESTYLE



**Le
Marais
Mood**

**mon
PeTit
20^e**



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 assaisoné 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 fêta

ELIOPITA

Feuilleté aux olives et à la fêta

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 ÉPIKERIE 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 GREXI

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 CREXI

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

LE MARAIS

27 rue de Bretagne - 75003 Paris

Tél. : 09 61 37 14 82

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

VILLIERS

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. : 09 84 47 20 38

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