

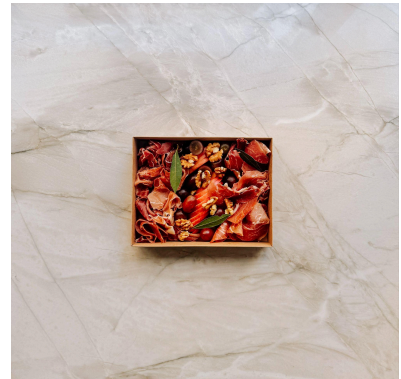
## Tableaux Paris se lance dans la livraison en exclusivité avec Uber Eats



**Paris, mercredi 20 mai 2026** - Après avoir séduit Instagram avec ses créations aussi savoureuses qu'esthétiques, [Tableaux Paris](#) s'associe à Uber Eats pour lancer la saison estivale avec l'Apéro par Tableaux Paris. Le traiteur parisien, qui réinvente l'art de recevoir à travers des plateaux apéritifs et brunchs composés comme de véritables œuvres culinaires, proposera dès le 21 mai dix créations exclusives disponibles en livraison uniquement sur Uber Eats dans tout Paris intra-muros.

Ce partenariat exclusif illustre la volonté d'Uber Eats d'enrichir son offre avec des expériences culinaires toujours plus créatives et premium, en mettant en lumière l'une des marques food les plus esthétiques et inspirantes de la scène parisienne. Pensés pour les moments de partage, les plateaux de Tableaux Paris mêlent produits de saison, compositions artistiques et convivialité, désormais accessibles en quelques clics via l'application Uber Eats de 26,90€ à 79,90€. Un assortiment d'accompagnements sera également disponible avec du houmous, des grosses olives vertes d'Italie, de la burrata, du pain et des boissons fraîches.

Pensés comme les véritables pièces centrales de vos moments gourmands et de partage, Tableaux Paris réinvente l'apéritif grâce à des compositions culinaires XXL devenues incontournables sur les réseaux sociaux et lors des moments de partage entre amis.



### **Le Truffe - 34,90€**

Le tableau signature pour les amateurs de saveurs raffinées et d'apéritifs sophistiqués. Une composition généreuse où la truffe rencontre des produits soigneusement sélectionnés.

Le Truffe réunira notamment gouda à la truffe, houmous à la truffe noire, jambon Serrano 15 mois, pommes Pink Lady et fleurs comestibles.

### **Le Veggie Love - 26,90€**

Un tableau coloré et végétal qui célèbre les produits frais et de saison à travers une composition aussi vibrante que généreuse.

Le Veggie Love réunira notamment houmous à la truffe noire, houmous poivron-betterave, fenouil, tomates cerises, légumes croquants de saison et fleurs comestibles.

### **Le Serrano - 26,90€**

L'essentiel d'un apéritif ensoleillé : un tableau simple, élégant et généreux autour du jambon Serrano affiné 15 mois.

Le Serrano réunira notamment jambon Serrano affiné 15 mois, pommes Pink Lady, raisins roses, noix de Grenoble et laurier.

### **Le Dolce Vita - 29,90€**

Une escapade méditerranéenne aux accents italiens, entre textures croquantes, saveurs ensoleillées et produits de caractère.

Le Dolce Vita réunira notamment crackers aux graines et herbes, gouda au cumin, jambon Serrano 15 mois, olives Castelvetro et oranges séchées.

### **Le Cheese Lover - 32,90€**

Le tableau incontournable des amateurs de fromage, pensé comme l'accord parfait entre douceur, caractère et gourmandise.

Le Cheese Lover associera notamment cheddar vieux, gouda jeune, crème Gorgonzola, noix de Grenoble et légumes de saison.



### **Le Pause sucré - 29,90€**

Une parenthèse gourmande pensée pour les becs sucrés, idéale pour un brunch, un goûter à partager ou une pause réconfortante.

Le Pause Sucré associera notamment cookies au chocolat et noix de pécan, madeleines, cake myrtille crumble noisette, fraises et fleurs comestibles.

### **Le Cookie - 32,90€**

Le tableau pensé pour tous les cookie lovers : une création ultra régressive et gourmande à partager sans modération.

Le Cookie associera notamment cookies au chocolat et noix de pécan, fraises, raisins roses et fleurs comestibles.

### **Les formats XXL pour 6 personnes**

#### **Le Grandiose - 79,90€**

Le tableau le plus généreux de la collection : une pièce spectaculaire imaginée pour les grandes tablées et les moments de partage les plus festifs.

Le Grandiose réunira notamment brie de Meaux, jambon Serrano 15 mois, houmous à la truffe noire, noix de Grenoble, légumes de saison et fleurs comestibles.

#### **Le Mystère - 79,90€**

Une sélection surprise de fromages soigneusement choisis par l'équipe Tableaux Paris selon les inspirations et arrivages du moment. Une façon gourmande et anti-gaspi de découvrir de très belles pièces à prix doux.

#### **A la carte - 89,90€**

Il est possible de composer votre propre Tableaux selon vos envies et laissez parler votre imagination. Fromages, charcuteries, dips, fruits, légumes et condiments : choisissez vos pièces préférées et créez un assortiment unique, pensé par vous et préparé par nous.

À l'heure des pique-niques sur les quais, des apéros en terrasse et des brunchs entre amis, Uber Eats et Tableaux Paris veulent faire de chaque moment de partage une expérience aussi gourmande qu'esthétique.

Pensés pour les apéros entre amis, les brunchs du week-end ou les grandes tablées estivales, les plateaux seront disponibles exclusivement sur Uber Eats à partir du 21 mai

prochain. Avec cette collaboration, Uber Eats et Tableaux Paris entendent transformer chaque moment de partage en une expérience aussi gourmande que visuelle.

**À propos d'Uber Eats en France**

*L'application Uber Eats est disponible dans plus de 560 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 55 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.*