



Monsieur Saucisse, le traiteur événementiel qui revisite le hot dog à la française, lance Maison Miam, un créateur de foodcourt pour les événements d'entreprises.

Fort de leur succès avec Monsieur Saucisse, Antoine Moscardo et Aimé Houssin, se lancent dans une nouvelle aventure, toujours plus gastronomique, avec Maison Miam. Un nom bien trouvé pour ce concept de foodcourt qui (re)met au goût du jour les événements BtoB depuis le début de l'année.

MAISON MIAM, LA STREET-FOOD AU SERVICE DES ENTREPRISES.

Après avoir régalé les employés d'entreprises lors de soirées privées, de salons, ou d'événements corporate à travers la France avec leurs hot-dogs, les deux compères ont décidé de rendre hommage à la street-food. Le tout dans une ambiance créée sur-mesure pour faire vivre une expérience complète et originale aux invités.

En s'adressant aux entreprises, Maison Miam est la promesse d'un moment hors du commun en créant un véritable « village » gastronomique, avec deux mots d'ordre : épater et déguster. Sans oublier de s'amuser. De la simple carriole de charme à la gingnette, en passant par l'original Airstream, l'entreprise s'attèle à confectionner des petites merveilles issues de la street-food sous les yeux des convives, dans une ambiance festive et chaleureuse.

Au menu : des burgers by Monsieur Hambourg, des sabich by Monsieur Samir, des lobster roll by Monsieur Homard et évidemment, des hot-dog by Monsieur Saucisse. Si chacun trouve son nom, chaque invité trouve son bonheur.

Un point commun relie ces recettes uniques et élaborées avec un Chef (pour carnivores et végétariens), celui du sourcing. Antoine et Aimé s'évertuent à offrir ce qu'il y a de meilleur et mettent un point d'honneur à sourcer en circuit court, avec des produits de qualité et traités avec soin. Le pain est pétri et cuit chaque jour par un boulanger en Seine-Saint-Denis, les saucisses et effilochés sont préparés à base de viandes issues de la Seine et Marne, les sauces sont cuisinées dans les Hauts-de-Seine, tout comme le confit d'oignons qui est cuit au chaudron pour encore plus de saveurs.





Autre particularité de Maison Miam ? Une garantie sans bruit, sans odeur et sans fumée, rendant tous les événements possibles, peu importe où ils ont lieu, d'un bureau à un rooftop, en passant par un sous-sol d'immeuble.

Côté décoration, Maison Miam s'adapte à toutes les demandes pour rendre chaque concept unique, du plus simple au plus élaboré.

Maison Miam a déjà séduit de nombreux clients : Nike, Lalalab, La Grande Épicerie, Qonto, le PSG, et n'a pas fini de surprendre les employés qui n'ont qu'un mot à la bouche : Miam.

Et la RSE ?

Soucieux de l'environnement, Antoine et Aimé ont pensé un concept respectueux et engagé dans une gestion des stocks à flux tendu, dans un approvisionnement en circuit court, français et artisanal, dans la fabrication de packaging à partir de carton recyclé...et recyclable, dans le choix de fournisseurs de matériaux situés en France.

Monsieur Saucisse a pris soin de ne négliger aucun aspect afin de proposer une prestation traiteur idéale pour tous les événements professionnels, Afterwork, Apéro dinatoire, Séminaire... Régulièrement, la Team imagine des offres en fonction de la saisonnalité, des temps-forts de l'année ou tout simplement pour valoriser de nouveaux produits.

<https://www.maisonmiam.com>

