

TACO
MESA

TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

PARIS · FAUBOURG POISSONNIÈRE



02 L'EXPÉRIENCE

UNE TAQUERÍA, CHEZ VOUS.

Le maïs, moulu chez nous

Maíz criollo de Oaxaca, nixtamalisé puis moulu sur notre moulin en pierre volcanique. Tortillas 100 % maïs, sans gluten.

Le geste, devant vos invités

Tortillas chaudes garnies à la minute, churros frits sur place, cocktails secoués par nos barmen.

Beatriz Gonzalez, cheffe

Grandie à Cozumel, au Mexique, formée à l'Institut Paul Bocuse, passée par Lucas Carton puis seconde à La Grande Cascade. Cheffe de Neva Cuisine et Coretta, présidente d'honneur du Bocuse d'Or 2021 et autrice de Mesa, ma cuisine mexicaine (Solar, 2025).







03 FORMATS

QUATRE FAÇONS DE NOUS RECEVOIR

Animation tacos live

Plancha, comal et trompo sur place : les tacos sont montés à la minute devant vos invités.

Cocktail dînatoire

Tacos, bouchées del mar, guacamole et desserts en pièces, pour un apéritif qui tient lieu de dîner.

Bar & activations de marque

Fontaine à margarita, bar tequila et mezcal, soirées accords, stands de festival.

Déjeuners livrés

Box de tacos, quesadillas et grands guacamoles pour vos réunions et déjeuners d'équipe.

CLÉ EN MAIN

Installation 1 h avant, démontage compris

Un comptoir de 2 m, deux prises (triphasé pour le trompo)

Chaîne du froid et équipe formée HACCP

De 20 à plus de 300 convives, Paris et Île-de-France

TACO MESA ES TU CASA

On s'installe chez vous, et on repart avec tout.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Salesforce · Coca-Cola · Herradura · Lavazza · Whisky Live Paris · Sewan · Synchrone

ILS PARLENT DE NOUS

Le Monde · AD · Les Echos · Le Parisien · Time Out · Télérama



04 LA CARTE

LA CARTE

Tortilla de 12 cm, faite maison.
Composée avec vous.

TACOS · GARNIS À LA MINUTE

Cochinita pibil
Porc confit au recado rojo, façon Yucatán

Barbacoa de res
Bœuf longuement mijoté aux piments

Tinga de pollo
Poulet effiloché, tomate et chipotle

Gaonera
Entrecôte tranchée fine, fromage fondu, salsa de piña negra

Al pastor au trompo
Porc mariné rôti à la broche, ananas · dès 200 tacos

Végétarien
Champignons al pastor, ou recette de saison

La mer, sur devis
Poisson, crevette, poulpe

Quesadilla
Fromage fondu, mayonnaise chipotle, frijoles

DEL MAR · CRU & FRAIS

Ceviche
Dorade ou végétal, leche de tigre passion-mangue

Aguachile negro
Le classique de Sinaloa, en version noire

Tostada de thon
Thon cru sur tostada, format bouchée

À PARTAGER & DESSERTS

Guacamole y totopos
En portion individuelle ou en grand bol

Desserts au choix
Churros minute · arroz con leche · tamal au cacao · mango enchilado

LE BAR

Fontaine à margarita
En verre givré au Tajín

Cocktails & sans alcool
Mezcalita, paloma, agua fresca, Jarritos, Pacifico

Options végétariennes sur toute la carte

Allergènes communiqués sur demande

FEUILLET NOVEMBRE 2026

TARIFS

Prix hors taxes. TVA en sus : 10 % sur la cuisine, 20 % sur l'alcool, l'équipe et la logistique.

À LA PIÈCE

Taco	4,00 €
Taco gaonera · entrecôte	6,00 €
Taco de la mer	sur devis
Quesadilla	4,00 €
Guacamole y totopos · 50 g	3,50 €
Ceviche · 60 g	6,00 €
Aguachile negro · 60 g	6,00 €
Tostada de thon · bouchée	2,50 €

Al pastor au trompo : dès 200 tacos, + 50 € d'équipement.

DESSERTS

Portion	6,00 €
Demi-portion	3,50 €

DÉJEUNERS LIVRÉS · TTC

Box de 4 tacos	15,50 €
Sincronizada	5,50 €
Guacamole · 150 g	8,90 €

BOISSONS

Agua fresca d'hibiscus · 30 cl	3,00 €
Jarritos	4,00 €
Bière Pacifico	5,50 €
Fontaine à margarita · portion	8,00 €
Verre givré au Tajín · par pers.	+ 1,50 €
Cocktail minute	10,00 €
Vins	sélection du sommelier

ÉQUIPE & LOGISTIQUE

Cuisinier · 1 pour 30 convives	39 € / h
Barman · 1 pour 50 convives	45 € / h
Déplacement Paris, de jour	100 €
Aller-retour de nuit	160 €
Équipement & décoration	100 €
Mariachis	sur demande

EXEMPLES DE BUDGETS · CUISINE SEULE, TOUT COMPRIS, HT PAR CONVIVE

30,87 €

Déjeuner ou apéro · 30 pers.

3 tacos, guacamole, demi-dessert. 1 cuisinier 4 h, déplacement de jour, équipement. Total 926 € HT

39,24 €

Soirée d'entreprise · 70 pers.

4 tacos, tostada de thon, guacamole, demi-dessert. 3 cuisiniers 6 h, retour de nuit, équipement. Total 2 747 € HT

41,68 €

Cocktail dînatoire · 150 pers.

3 tacos, quesadilla, ceviche, tostada, guacamole, demi-dessert. 5 cuisiniers 6 h 30, retour de nuit, équipement. Total 6 252,50 € HT

RÉSERVEZ VOTRE DATE

Devis sous 24 à 48 h · minimum de commande 900 € HT
Acompte de 30 % à la signature pour bloquer la date

tacomesa.fr/event
contact@tacomesa.fr · 06 31 14 04 89

Taco Mesa SARL · 40 rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris · RCS Paris 949 617 674