

Nos Plateaux Repas

Eté 2018

« Laissez-vous séduire par les recettes gourmandes élaborées chaque jour dans notre laboratoire par nos chefs cuisiniers, et offrez-vous une pause équilibrée et raffinée à l'heure du déjeuner.

Réalisés à partir d'ingrédients frais, de qualité et de saison, nos plateaux vous offrent une cuisine simple, toute en saveur ! »

L'équipe
MARROU TRAITEUR

La carte

**Tous nos plats sont servis avec l'accompagnement de votre choix.*

A / ENTREES

Salade Crétoise : concombres, olives noires, tomates, féta et origan
Salade Seguin : chèvre, salade verte, parme, noix, tomate et raisins
Salade Caprese : tomates, mozzarella di Buffala et pesto
Salade Sicilienne : artichaut, mozzarella, câpres, tomates, olives, parmesan
Salade petites pâtes, artichauts, scampis, bacon, tomates et Grana Padano
Salade de quinoa, carottes, courgettes, pois chiche, tomates, oignons rouges et cumin
Salade de lentilles d'été : lentilles, poivrons rouge et jaune, courgettes et pesto
La Niçoise : haricots vert, tomates, thon, olives, poivrons, pomme de terre, anchois
Salade de pomme de terre grenaille, saumon fumé, tomates, ciboulette et crabe
Anti pasti de courgettes et aubergines, chiffonnade de jambon de Parme et copeaux de parmesan
Tarte aux légumes ou Tarte oignons tomate
Salade à la Grecque : aubergines, féta, tomates confites, menthe, persil et pois chiche
Melon et jambon de parme
Carpaccio de poulpe et huile aux herbes
Duo de saumon frais et fumé en tartare aux herbes
Assortiment de charcuteries Corse + condiments
Taboulé oriental à la menthe fraîche
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
Salade de riz 3 grains aux asperges, persil et oignon confit

B / ENTREES PLAISIR

Saumon fumé Norvégien + Toasts et citron
Foie gras de canard maison mi cuits + Toasts, confiture d'oignons
Saint-Jacques et gambas en marinière d'herbes
Carpaccio de lotte et son huile aux herbes fraîches

C / PLATS

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
Rosbif
Gigot d'agneau rôti
Magret de canard émincé, gastrique au miel balsamique
Jambon à l'os
Emincé de volaille au citron
Suprême de volaille en croûte d'herbes et moutarde
Brochettes de volaille à la méditerranéenne
Rôti de veau
Filet de daurade, cabillaud, loup ou saumon en tartare de légumes
Filet de Cabillaud mayonnaise ou béarnaise
Dos de loup à la Provençale (tomate et citron confit)
Pavé de saumon rôti sauce béarnaise ou en croûte d'herbes

ACCOMPAGNEMENTS

Flan de légumes
Riz trois grains aux asperges
Riz aux petits légumes
Bouquetière de légumes vapeur (courgettes, brocolis, carottes)
Polenta aux petits légumes et Grana Padano
Salade de lentilles d'été
Baillaldu de tomates et courgettes
Haricots verts, brocolis et champignons en persillade
Artichauts confits au basilic
Ratatouille Provençale
Petites pâtes, tomates, olives noires et basilic

Petites pâtes aux légumes
Semoule aux légumes verts
(petits pois, haricots plats et fèves, coriandre et citron)
Légumes rôtis au pistou
Tomate à la provençale
Tian de légumes (aubergines, courgettes, tomates, marjolaine)

DESSERTS MAISON

Classique au chocolat
Salade de fruits frais
Tarte au citron meringuée
Tiramisu
Framboiser
Fraisier
Crumble aux fruits rouges
Baba au rhum
Opéra café
Fraises chantilly
Fromage blanc coulis de fruits rouges
Assortiment de 4 petits macarons
Mousse au chocolat
Flan aux œufs maison
Assortiment de gâteaux
Carpaccio d'ananas

Boissons

EAU

Evian, Vittel 150 Cl	1.90 €
Badoit, Perrier	1.90 €

VIN ROUGE

Grande Séouve rouge	7.50 €
Côtes du Rhône Malijay	8.20 €
Château Sainte Marguerite Gd. Réserve bio	13.33 €
Bandol Salettes	20.00 €
Bandol Val d'Arenc	12.50 €

VIN BLANC

Coteaux d'Aix « Grande Séouve »	7.50 €
Château Sainte Marguerite	13.33 €
Chablis	12.50 €
Cassis Fontcreuse	12.50 €
Cassis Paternel	15.40 €
Cassis Bagnol	11.82 €
Château Simone	26.66 €

VIN ROSE

Sélection Marrou	5.42 €
MIP	9.08 €
Château Sainte Marguerite	12.50 €
Cassis Bagnol	12.50 €
Cassis Fontcreuse	12.50 €
Bandol Salettes	15.83 €

CHAMPAGNE

Champagne Ruinart	33.33 €
Champagne Taittinger	24.75 €
Champagne Deutz brut	24.67 €
Champagne Blin	19.72 €

Prix

MENU A 27,50 € TTC

A + C + Fromage + Dessert

MENU A 30,80 € TTC

B + C + Fromage + Dessert

MENU A 30,80 € TTC

2 x A + C + Fromage + Dessert

MENU A 35,20 € TTC

2 x A + B + Fromage + Dessert

VERRES VERITABLES

0,60 € TTC par plateau

INCLUS

Véritables couverts
Pain, le sel, le poivre
Verre et serviette jetable

CONFORT

Menus dans des plats et vaisselle jetable
pour le même prix à partir de 6 personnes.

Prix TTC, TVA 10%.

Pour commander

04.91.78.17.68

marrou@marroutraiteur.com

A vérifier avant la commande !

Maximum 2 menus différents par commande
Minimum de commande : 6 plateaux

Confirmation de commande

Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation écrite de la part du client au maximum 24h avant, sans quoi la commande ne pourra être prise en compte.

Modification & annulation

Vous pouvez modifier ou annuler vos commandes par une confirmation écrite au plus tard 48h avant.

Frais d'annulation

Toute annulation de commande le jour même fera l'objet d'une facturation de 50% du prix total.

Frais de livraison

- Marseille-centre : 10,00 € HT
(Du 1^{er} au 10^{ème} arrondissement inclus)
Frais de livraison offerts à partir de 200 € HT
- Marseille-hors centre : 15,00 € HT
(Du 11^{ème} au 16^{ème} arrondissement)
Frais de livraison offerts à partir de 200 € HT
- Marseille périphérie : 25,00 € HT
(La Penne sur Huveaune, Allauch, Plan de Cucques, Aubagne, Géménos)
- Aix en Provence : 30,00 € HT
- Au-delà : sur devis