

PLATEAUX REPAS

CARTE HIVER 2017/2018



MAISON MARROU

Plus de 100 ans de passion

« Réalisés à partir d'ingrédients frais, de qualité et de saison, nos plateaux vous offrent une cuisine simple, toute en saveur ! Offrez-vous une pause équilibrée et raffinée à l'heure du déjeuner »

LA CARTE

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

A | ENTRÉES

Salade Pomme de terre grenaille, saumon fumé, tomate, ciboulette et crabe.
Salade Gourmande : haricot vert, magret fumé, copeaux de foie gras et pignons.
Salade Seguin : chèvre, salade verte, parme, noix, tomate et raisins.
Salade végétarienne : 3 grains Pois chiche lentille échalote tomate persil
Salade Italienne : Artichaut, asperge, courgettes, tomates confites et speck
Salade de petites pâtes aux légumes
Salade Quinoa, fèves poivrons pois chiche, tomates abricot raisin épices
Salade de Lentilles tomate jambon échalote
Terrine de chèvre frais et tomates confites, coulis
Antipasti de courgettes et aubergines, chiffonnade de Parme et parmesan
Tarte aux légumes ou Tarte oignons tomate
Quiche au saumon
Carpaccio de loup, sauce citronnée
Duo de saumon frais et fumé en tartare aux herbes
Assortiment de charcuteries Corse + condiments
Taboulé oriental à la menthe fraîche
Terrine de légumes maison + coulis de tomate
Carpaccio de bœuf et copeaux de parme

B | ENTRÉES PLAISIR

Saumon fumé Norvégien + Toasts et citron
Foie gras de canard maison mi cuits + Toasts, confiture d'oignons
St Jacques et gambas en marinère d'herbes
Carpaccio de crevettes sauvage et son huile vierge

C | PLATS

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

ACCOMPAGNEMENTS

Riz trois grains
Riz aux petits légumes
Polenta tartare de tomate et pistou
Petites pâtes aux légumes
Semoule aux légumes verts coriandre citron
Salade EBLI et petits légumes
Salade de lentilles tomate jambon échalote
Artichauts confits au basilic
Baillalady de tomates et courgettes
Bouquetière vapeur : Courgettes, brocolis, carotte
Flan de légumes
Légumes rôtis au pistou
Haricots verts et champignons en persillade
Ratatouille à la Provençale
Tomate à la Provençale
Tian de légumes : aubergines, courgettes, tomates, marjolaine
Poêlée de légumes gourmands : grenaille, choux Romanesco, oignons confits et persil

DESSERTS MAISON

Classique au chocolat
Salade de fruits frais
Tartes au citron meringuée
Castel praliné
Framboiser
Crumble aux pommes
Baba au rhum
Opéra café
Tarte Tatin
Délice à l'orange
Poire caramel
Assortiment de 4 petits macarons
Mousse au chocolat
Flan aux œufs maison
Assortiment de gâteaux
Carpaccio d'ananas
Fromage Blanc au sucre ou crème de marron ou coulis de fruits

MAISON MARROU

Traiteur. Fromager. Pâtissier. Chocolatier.
Maison fondée en 1902.
2 boulevard Baillet
13006 Marseille

MARIAGES | REPAS ASSIS | COCKTAILS | TRAITEUR

Suivez nous sur :



04.91.78.17.68



marrou@marroutraiteur.com



www.marroutraiteur.com

BOISSONS

EAU

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

VIN ROUGE

Bordeaux Château Lapeyrere 75cl	5.67 €
Domaine Tropez 75cl	10.00 €
Grande Séouve rouge 75cl	6.25 €
Moulin de Grenet St Emilion 75 cl	12.92 €
Bordeaux Château Laronde 75cl	7.08 €
Beaujolais Jean Pierre Brun 75cl	8.33 €
Côtes de Brouilly 75cl	12.50 €
Côtes du Rhône Antimagnes 75cl	8.33 €
Côtes du Rhône Malijay 75cl	7.50 €
Château Grand Ormeau Lalande de Pomerol 75cl	21.67 €
Chevalier d' Haurange Lalande de Pomerol 75cl	12.92 €
Château Sainte Marguerite AOC Grand Cru classé	13.33 €
Bandol Pibarnon 75cl	20.83 €
Bandol Salettes 75cl	16.67 €
Bandol Val d'Arenc 75cl	10.83 €

VIN BLANC

Pinchinat 75cl	5.83 €
Coteaux d'Aix "Grande Séouve" 75cl	6.25 €
Côtes de Provence "Tropez" 75cl	10.00 €
Côtes du Rhône Domaine Escaravailles 75cl	9.17 €
Château Sainte Marguerite	13.33 €
Macon La Roche Vineuse 75cl	12.50 €
Chablis 75cl	12.50 €
Sauternes 75cl	18.33 €
Cassis Paternel 75cl	14.17 €
Cassis Fontcreuse 75cl	13.33 €
Cassis Bagnol 75cl	11.82 €
Pouilly Fuissé : Clos Varambon 2012	16.67 €

Prix affichés en HT.

Eau TVA 5.5% et boissons alcoolisées TVA 20%

VIN ROSE

Sélection Marrou Sèouve 75cl	5.42 €
Pinchinat 75cl	5.83 €
Domaine Tropez Béraud 75cl	10.00 €
Château Sainte Marguerite 75cl	13.33 €
Cassis Paternel 75cl	14.17 €
Bandol Pibarnon 75cl	15.42 €
Bandol Salettes 75cl	15.83 €

CHAMPAGNE

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

MAISON MARROU

Traiteur. Fromager. Pâtissier. Chocolatier.

Maison fondée en 1902.

2 boulevard Baille

13006 Marseille

MARIAGES | REPAS ASSIS | COCKTAILS | TRAITEUR

Suivez nous sur :



04.91.78.17.68 @ marrou@marroutraiteur.com www.marroutraiteur.com

PRIX

MENU à 25 € HT

A + C + FROMAGE + DESSERT

MENU à 28 € HT

B + C + FROMAGE + DESSERT

MENU à 28 € HT

2 X A + C + FROMAGE + DESSERT

MENU à 32 € HT

A + B + C + FROMAGE + DESSERT

INCLUS

Véritables couverts

Pain, le sel, le poivre

Verre et serviette jetable

CONFORT

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

VERRES VÉRITABLES

0,50 € HT par plateau

POUR COMMANDER

04.91.78.17.68

marrou@marroutraiteur.com

A vérifier avant la commande !

Maximum 2 menus différents par commande

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

Pour toutes commandes inférieures à 200 € HT

Marseille centre

8.33 € HT

Marseille banlieue moins de 20 km

12.50 € HT

Hors Marseille entre 20 et 30 km

16.66 € HT

Au-delà de 30 km

Sur devis quelque soit le montant de la commande

MAISON MARROU

Traiteur. Fromager. Pâtissier. Chocolatier.

Maison fondée en 1902.

2 boulevard Bailly

13006 Marseille

MARIAGES | REPAS ASSIS | COCKTAILS | TRAITEUR

Suivez nous sur :



04.91.78.17.68



marrou@marroutraiteur.com



www.marroutraiteur.com