sélection

Noël 2018

MARROU

TRAITEUR

À Marseille, depuis 1902

plateaux apéritif et cocktail

APÉRITIFS

Assortiment de feuilletés salés chauds
Pizzas, quiches, feuilletés, etc ..... **38** *€ le Kg*

Plateau 20 pièces froides ..... **28** *€*
5 cakes au saumon et crème de ciboulette, 5 opéras au foie gras et gelée de kumquat, 5 makis de volaille aux morilles 5 sablés au paprika, crémeux de panais et carotte jaune

Plateau 20 pièces chaudes ..... **28** *€*
5 cannellonis de langouste et courge, 5 croques truffe, 5 burgers de boeuf et comté, 5 crevettes en tempura.

Pains « Surprise » *(environ 45 pièces)*
Jambon blanc ..... **44** *€*
Saumon fumé ..... **62** *€*
Jambon de Parme ..... **53** *€*
Roquefort Noix ..... **42** *€*
Brie Truffé ..... **62** *€*

2 Assortis : moyenne des 2.

Langouste « Bellevue » *Min. 20 pers.* **8,50** *€ /pers.*
médaillons de langoustes avec décoration langoustes + sauces *(2 médaillons par personne)*

CAVIARS

Baeri Royal
30 grs : **54** *€ | 50 grs :* **90** *€ | 100 grs :* **180** *€*
125 grs : **225** *€ | 250 grs :* **450** *€*
Saveurs iodées et terriennes, aux notes de fruits secs en finale.

Oscietre Prestige
30 grs : **62** *€ | 50 grs :* **110** *€ | 100 grs :* **220** *€*
125 grs : **275** *€ | 250 grs :* **550** *€*
Saveurs subtiles et marinées. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse.

Kristal
30 grs : **78** *€ | 50 grs :* **130** *€ | 100 grs :* **260** *€*
125 grs : **325** *€*
Saveurs riches et complexes, à la finale d'amande. Le préféré des grands chefs.

Beluga Impérial
30 grs : **210** *€ | 50 grs :* **350** *€ | 100 grs :* **700** *€*
125 grs : **875** *€ | 250 grs :* **1750** *€*
Saveurs beurrées et délicates d'une longueur en bouche incroyable.

FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard maison
le Kg : **178** *€*
terrine de 420 grs : **74** *€*
terrine de 240 grs : **43** *€*

Foie gras de canard au torchon « maison »
le Kg : **210** *€*
le Kg truffé : **240** *€*

Foie gras frais
Foie gras cru canard (sur commande)
Verrines de foie gras entier de canard et oie

MENU NOËL ET JOUR DE L'AN

ENTRÉES FROIDES

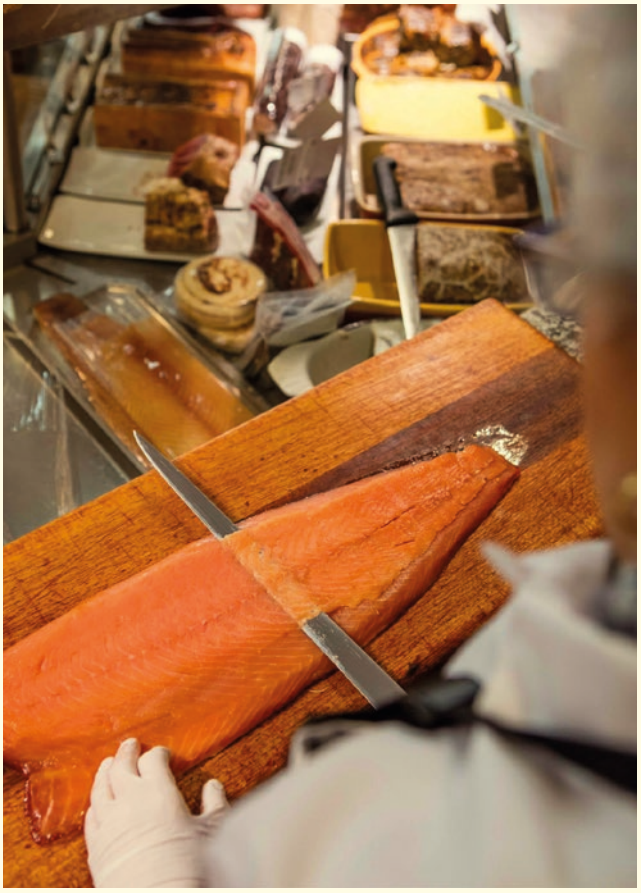
½ Langouste à la Parisienne ..... **32** *€/pers.*
Mayonnaise maison

Millefeuille de saumon , au mascarpone
et citron vert, crumble au parmesan..... **14** *€ /pers.*
(dressé en ardoise jetable)

Assiette de foie gras au torchon maison,
Foie gras de canard au torchon, nature
et truffé, gelée de Sauternes ..... **19** *€ /pers.*
(dressé en ardoise jetable)

½ Homard vapeur,
Pomme de terre ratte du Touquet, noisette
et copeaux de truffes ..... **29** *€ /pers.*

Assiette Gourmande
Foie gras de canard mi-cuit maison,
saumon fumé norvégien et toasts..... **22** *€ /pers.*
(dressé en ardoise jetable)



ENTRÉES CHAUDES

Saint-Jacques poêlées dans leur cocotte en brioche, fondue de poireaux, morilles et velouté au vin blanc ..... **26** *€ /pers.*

½ Homard rôti au beurre demi-sel,
petits légumes et vinaigrette tiède
aux agrumes ..... **29** *€ /pers.*
(Dressé en cocotte de porcelaine individuelle consignée)

½ Langouste à l'américaine ..... **34** *€ /pers.*
½ langouste /pers. sauce bisque de homard

CONSIGNES
Vaisselle individuelle : 4.00 € / Plats : 6.00 €

NOS CLASSIQUES

Saumon fumé sauvage de la Baltique
Saumon fumé norvégien
Quenelles de brochet
Boudin blanc truffé
Truffes fraîches
Poutargue

VOLAILLES
(de ferme ou de Bresse)

Dinde - Chapon - Poulet
Pintade - Canette - Pigeon
(préparées, farcies et cuites sur demande)

PLATEAUX DE FROMAGES ASSORTIS

Pensez à demander votre sélection de fromages
Au moment de votre commande

MENU NOËL ET JOUR DE L'AN

VIANDES

Filet de boeuf en croûte, sauce morilles ou cèpes ou truffes ..... **28** € /pers.
Individuel ou entier, sauce à choisir

Pavé de filet mignon de veau poêlé, sauce morilles ou cèpes ou truffes ..... **24** € /pers.
sauce à choisir

Poularde des Landes rôtie aux morilles .. **24** € /pers.
Poularde découpée, sauce crémée aux morilles

Chapon des Landes
en fricassée de cèpes, ... **24** € /pers.
Chapon découpé, sauce crémée aux cèpes

Mini chapon des Landes entier rôti au four, accompagné d'une sauce aux morilles ou cèpes ..... **72** € 3/4 pers.
Chapon cuit d'environ 2 kg /2.4 kg, pour 3/4 pers max, découpé sur demande + 4 €

Sauté de chevreuil aux châtaignes et duo de poires pochées aux deux vins ..... **19** € /pers.

POISSONS

Filet de Turbot en viennoise de truffes
sauce champagne ..... **29** € /pers.

Lotte rôtie au beurre blanc citronné ..... **24** € /pers.

Filet de Saint-Pierre,
au Chablis et girolles ..... **22** € /pers.

½ Langouste à l'américaine ..... **34** € /pers.
½ langouste /pers. sauce bisque de homard

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Bouquetière de légumes à l'estragon
Carottes, courgettes, champignons, fèves, butternut ..... **3.90** € /pers.

Timbale de gratin de pomme de terre
à la truffe noire ..... **5,50** € /pers.

Dariole de riz Basmati
aux petits légumes ..... **2,80** € /pers.

Fricassée de champignons ..... **5,50** € /pers.

Écrasé de pomme de terre
aux saveurs de truffes blanches ..... **4,20** € /pers.

Fricassée de châtaignes ..... **3,90** € /pers.

bûches de Noël

BÛCHES

4 pers. : **29** € | *6 pers. :* **42** € | *8 pers. :* **59** € *(sur commande)*

Classique Chocolat : chocolat, croustillant praliné aux amandes
Dacquoise noisette, crémeux chocolat Gianduja, biscuit financier chocolat, croustillant praliné, amandes entières caramélisées et mousse chocolat Arcato 66 %.

Douceur Marron/Poire : marron, poire
Croustillant marron, mousse marron Corsiglia, biscuit cake noisette et coulis de poire caramélisée.

Infiniment Fraise : fraise, vanille
Biscuit pain de gêne fruits rouges, strudel noisette, mousseux vanille Bourbon, crémeux fraise des bois et insert fraises Sanga.

Tradition Castel
Biscuit meringué noisette, croustillant praliné noisette, amandes caramélisées, beurre de praliné noisette du piémont, crémeux amande Valencia et ganache montée Gianduja.

Exotique
Strudel coco/citron vert, financier citron vert, insert coulis ananas/mangue et mousse mange passion.

BÛCHES GLACÉES

4 pers. : **29** € | *6 pers. :* **42** €

Traineau en Nougatine,
Assortiment de sorbets accompagné de ses macarons à la crème glacée.

Boule de neige Vanille/Caramel
Shortbread caramel, crème glacée beurre sale, sphère glacée vanille coeur coulant au caramel beurre salé.

Fruits des bois et Pistache
Biscuit madeleine miel et citron, sorbet fraise des bois pleins fruits, crème glacée pistache, sorbet framboise pleins fruits et shortbread amande et noisette.

Café/Vanille givrée
Shortbread café, crème café glacé pur origine, biscuit cake noisette, et crème glacée vanille Bourbon.

Craquante 3 Choco
Biscuit viennois chocolat, shortbread chocolat noir 59%, sorbet chocolat blanc 30%*, crème glacée chocolat au lait 38%* et crème glacée chocolat noir 59%.*
**chocolaterie de L'Opéra.*

DESSERTS

Assortiment de mini gâteaux de soirées
le plateau de 15 assortis ..... **23** €

Macarons ..... **78** € *le Kg*

ENTREMETS du jour de l'an

ENTREMETS

4 pers. : **26,40 €** | *6 pers. :* **39,60 €**

Framboisier
Craquant amande, mousseux framboise, biscuit génoise vanillé.

Poire Caramel
Pains de Gênes amande, mousseux poire Williams, financier noisette, crémeux caramel beurre salé et poires caramélisées.

Classique
Dacquoise aux amandes, croustillant praliné amandes et noisettes, noisettes caramélisées, mousse chocolat noir 66%.

Castel
Biscuit amande/noisettes, noisettes caramélisées, croustillant amandes/noisettes, beurre de praliné, crumble amande.

Opéra
Biscuit Joconde aux amandes/café, ganache chocolat, crème au café.

Fôret noire
Financier chocolat, amandes caramélisées, confit de griottes, crémeux chocolat pure origine, trio de cerises, ganache montée vanille.

Tarte au Citron Meringuée
Crémeux citron, financier amandes et noisettes, meringue suisse, noisettes caramélisées.

Exotique
Strudel amande brut, crémeux ananas et ses ananas rôtis, biscuit amandes/noix de coco, mousseux mangue/fruit de la passion.

Saint-Honoré Marron
Crémeux léger aux marrons Corsiglia, chantilly au marrons, choux vanille Bourbon caramélisés.

Trois Chocolats
Croustillant amande chocolat, crémeux chocolat noir, mousse chocolat au lait, biscuit amande brut, ganache chocolat blanc.

ENTREMETS GLACÉES

4 pers. : **26,40 €** | *6 pers. :* **39,60 €**

Vacherin Fraise
Meringue, sorbet fraise plein fruits, strudel amande/noisette.

Bombe Mystere
Meringue, glace vanille Bourbon, insert crème glacée, praliné noisette recouvert d'éclats de noisettes caramélisées.

Dôme Poire Chocolat
Sorbet poire williams plein fruits, crème glacée choco noire 66%, biscuit viennois au chocolat noir et shortbread cacao et fleur de sel.

La Festive
Biscuit viennois à la vanille, sorbet plein fruits à la framboise, sorbet au champagne et sablé croustillant aux amandes.

chocolats et confiseries

MARRONS GLACÉS

Marrons glacés de « Naples » nus 1er choix ..... **69** *€ le kg*
Marrons glacés « enveloppés » Turin extra gros ..... **129** *€ le kg*

Boite sous vide

8 marrons ..... **24** €
12 marrons ..... **38** €
20 marrons ..... **54** €

Marronnière bois

12 marrons « enveloppés » ..... **36** €
18 marrons « enveloppés » ..... **55** €
30 marrons « enveloppés » ..... **84** €
42 marrons « enveloppés » ..... **109** €

CHOCOLATS ASSORTIS

Ballotins Marrou

250g net ..... **22** €
375g net ..... **33** €
500g net ..... **44** €
750g net ..... **66** €
1kg net ..... **88** €

Assortiment de chocolats ..... **88** *€ le kg*
Palets fins au café, orange ou noix ..... **88** *€ le kg*
Mendiants ..... **88** *€ le kg*
Truffes ..... **88** *€ le kg*
Palets d'or ..... **88** *€ le kg*
Coralines orangettes ..... **88** *€ le kg*
Amandes et noisettes au chocolat ..... **54** *€ le kg*

Grand choix de coffrets et boites de chocolats, compositions et corbeilles

CALISSONS D'AIX-EN-PROVENCE

Calissons au détail ..... **50** *€ le kg*
Calissons enveloppés *(minis)* ..... **60** *€ le kg*
Boite calissons *(net 235g)* ..... **15** €
Boite calissons *(net 340g)* ..... **21** €
Boite calissons *(net 475g)* ..... **28** €
Boite calissons *(net 715g)* ..... **39** €

NOUGAT DE PROVENCE

Blanc tendre d'Ollioules

200 g ..... **12,00** €
300 g ..... **18,00** €

Noir d'Aix-en-Provence

100g ..... **5,20** €
200g ..... **9,90** €

SPÉCIALITÉS

Dattes et noix pâte d'amande ..... **64** *€ le kg*
Fruits confits de Provence ..... **78** *€ le kg*
Fondants ..... **42** *€ le kg*
Chardons et bouteilles liqueur ..... **68** *€ le kg*
Pâtes de fruits de Provence ..... **52** *€ le kg*
Papillottes chocolat ..... **40** *€ le kg*

MARROU Castellane
Pâtisserie et Chocolats

15 Place Castellane
13006 Marseille
Tél. **04 91 78 98 76**

Ouvert du lundi au samedi :
09h-19h30
et le dimanche : 09h-13h
CB et Tickets resto

MARROU Baille
Traiteur et Fromager

2 boulevard Baille
13006 Marseille
Tél. **04 91 78 64 91**

Ouvert tous les jours
sauf le dimanche :
07h30-13h et 15h30-19h30
CB et Tickets resto

MARROU Aubagne
Traiteur Fromager Patissier

50 avenue Roger Salengro
Cheminée Isnard 13400 Aubagne
Tél. **04 88 60 52 15**

Ouvert tous les jours
du lundi au samedi : 09h00-19h30
le dimanche : 09h00-13h00
CB et Tickets resto

MARROU Prado
Traiteur Fromager Patissier

370 Avenue du Prado
13008 Marseille
Tél. **04 91 30 85 48**

Ouvert du lundi au samedi :
08h-19h30
et le dimanche : 8h-13h
CB et Tickets resto

NOUS VOUS SOUHAITONS DE BONNES FÊTES

et vous informons que nos boutiques seront fermées
les Mardis 25 décembre après-midi et 1er janvier toute la journée.

MARROU traiteur et organisateur de réception

MARROU saura vous proposer une prestation globale, tenant compte de l'évènement que vous souhaitez célébrer, de l'ambiance que vous désirez créer et du budget dont vous disposez.

MARROU déjeuner - travail

Six jours sur sept, **MARROU** livre sur votre lieu de travail de délicieux plateaux repas : rendez-vous, briefing, réunion, conférence…

www.marroutraiteur.com