

NOS PLATEAUX REPAS

Carte « Printemps - Eté 2019 »

Traiteur – Fromager – Pâtissier – Chocolatier & Glacier

Une cuisine provençale revisitée avec une sélection de produits de qualité.

4 boutiques à Marseille / 1 boutique à Aubagne



04.91.78.17.68

marrou@marroutraiteur.com

A votre disposition par téléphone ou mail pour des cocktails & menus sur-mesure et personnalisés.

Congrès, séminaires, journées d'étude, lancements de produits, dîners de gala, inaugurations, mariages, anniversaires...

« 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 ! »

La carte

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

ENTREES « CLASSIQUE »

- o Antipasti de courgettes et aubergines, jambon de parme et parmesan
- o Salade de feta, tomates, concombres et olives
- o Salade caprese, tomates, mozzarella di buffala et pesto
- o Tartare de saumon au citron vert, concombres et pommes vertes
- o Melon, jambon de parme et roquette
- o Salade de riz, fenouil, tartare de saumon, fève et ciboulette
- o Salade quinoa, poulet, concombre, tomate cerise et jus de citron
- o Taboulé à l'oriental et menthe fraîche

ENTREES « PLAISIR »

- o Saint-Jacques et gambas en marinières d'herbes
- o Foie gras de canard mi cuit + toasts et confiture d'oignons
- o Saumon fumé norvégien + toasts et citron

PLATS

- o Rôti de veau à l'italienne
- o Pavé de saumon et sauce vierge au citron confit et olive noire
- o Dos de cabillaud en croûte d'herbes et mayonnaise au citron
- o Magret de canard au miel et moutarde
- o Emincé de volaille au citron
- o Brochette de crevettes, coriandre et citron vert
- o Brochette de volaille à la méridionale
- o Suprême de volaille rôti et fromage blanc au basilic

ACCOMPAGNEMENTS

- o Ratatouille provençale
- o Salade de pâtes, courgettes et aubergines grillées, pignons et copeaux de parmesan
- o Tatin de légumes au thym
- o Légumes rôtis au pesto
- o Bouquetière de légumes verts (fèves, pois gourmands, brocolis et petits pois)
- o Riz aux courgettes et menthe fraîche

DESSERTS MAISON

- o Fraises – Chantilly Maison
- o Eclair au chocolat
- o Salade de fruits frais
- o Tiramisu
- o Tarte citron meringuée
- o Crumble fruits de saison
- o Baba au rhum
- o Baba aux fruits exotiques
- o Fromage blanc et confiture de framboise
- o Assortiment de 4 petits macarons
- o Mousse au chocolat
- o Flan aux œufs maison
- o Carpaccio d'ananas
- o Mille-feuille

MENU à 25,00 € HT / 27,50 € TTC

Entrée « classique » + Plat + Fromage + Dessert

MENU à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

Entrée « plaisir » + Plat + Fromage + Dessert

MENU à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

2 Entrées « classique » + Plat + Fromage + Dessert

MENU à 32,00 € HT / 35,20 € TTC

1 Entrée « classique » + 1 Entrée « plaisir » + Plat + Fromage + Dessert

INCLUS

Véritables couverts, pain, le sel, le poivre, verres et serviettes à usage unique

OPTIONS

- o Disponible également en buffet (saladier et plats jetables) plutôt qu'en plateaux
- o Vrais verres : 0,55 € HT / 0,60 € TTC par plateau

Boissons

EAU

Evian, Vittel 150 Cl	1,90 € HT / 2,00 € TTC
Badoit, Perrier	1,90 € HT / 2,00 € TTC

VIN ROUGE

Côtes du Rhône Malijay	5,83 € HT / 7,00 € TTC
Grande Séouve rouge	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Bandol Val d'Arenç	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Château Sainte Marguerite, Grand Réserve bio	13,33 € HT / 16,00 € TTC
François Villard, Saint Joseph	17,27 € HT / 19,00 € TTC
Bandol Salettes	20,00 € HT / 24,00 € TTC

VIN BLANC

Côtes du Rhône Malijay	5,83 € HT / 7,00 € TTC
Coteaux d'Aix « Grande Séouve »	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Château Sainte Marguerite	13,33 € HT / 16,00 € TTC
Chablis	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Bagnol	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Paternel	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Château Simone	26,67 € HT / 32,00 € TTC

VIN ROSE

Pas de Cerf, Côtes de Provence	5,83 € HT / 7,00 € TTC
Domaine de Gavoty	9,17 € HT / 11,00 € TTC
Domaine de la Courtade	11,66 € HT / 14,00 € TTC
Château Sainte Marguerite	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Bagnol	12,50 € HT / 15,00 € TTC

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 48h avant afin de choisir son menu. Les commandes 24h à l'avance seront prises en compte avec le menu du jour imposé par le Chef (2 choix).

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 / 11,00 € TTC
(Du 1er au 10ème arrondissement inclus)
Frais de livraison offerts à partir de 200 € HT
- **Marseille-hors centre** : 15,00 € HT / 16,50 € TTC
(Du 11ème au 16ème arrondissement)
Frais de livraison offerts à partir de 200 € HT
- **Marseille périphérie** : 25,00 € HT / 27,50 € TTC
(La Penne sur Huveaune, Allauch, Plan de Cuques, Aubagne, Géménos)
- **Aix en Provence** : 30,00 € HT / 33,00 € TTC