

MARROU

TRAITEUR

15 place Castellane 13006 MARSEILLE
04 91 78 17 68 - marrou@marroutraiteur.com

PLUS DE 100 ANS DE PASSION GOURMANDE
AU SERVICE DE VOS PLUS BEAUX MOMENTS...
TRAITEUR - FROMAGER - PÂTISSIER - CHOCOLATIER

A Marseille, le 7 MAI 2020

Bonjour

C'est avec plaisir que je vous transmets notre proposition pour votre mariage ; vous trouverez ci-après le détail de nos prestations.

- **Date : Été 2021**
- **Nombre : 150 personnes**
- **Lieu : à déterminer**

Des lieux demandent une commission sur le traiteur, à intégrer en plus dans le prix

Sachez que je suis à votre entière disposition pour toute information, modification ou rencontre.
Bien cordialement

Laurent de Buzonnière

04 91 78 17 68

marrou@marroutraiteur.com

Nos boutiques sur Marseille

Pâtisserie : 15 place Castellane 13006 / 04 91 78 98 76

Fromagerie, traiteur : 2 boulevard Baille 13006 / 04 91 78 17 68

Salon de thé, pâtisserie, fromagerie, traiteur : 370 avenue du Prado 13008 / 04 91 30 85 48

Salon de thé, pâtisserie, fromagerie, traiteur : 15 rue Beauvau 13001 / 04 88 60 23 07

Notre boutique sur Aubagne

Pâtisserie, fromagerie, traiteur : 50 avenue Roger Salengro, 13400 Aubagne





COCKTAIL APERITIF

Accueil citronnade

Buffet

Moelleux Pastis et crème d'olives

Tartelette de brousse et ratatouille

Moelleux de courgette, jambon de parme et romarin

Assortiment de Gaspacho Tomate et concombre

Cuillère de tartare de Daurade et Saumon au citron et aneth

Tatin de tomate confite au parmesan

Fraicheur de Quinoa et légumes

Nougat de chèvre et lavande

Bouchon de Polenta, tomate confite et Chorizo (chaud)

Sablé de Parmesan, chips de jambon cru et romarin (chaud)

Crevette en Tempura (chaud)

Canelé de légumes du sud confits (chaud)

Buffets animations

BUFFET FOIE GRAS : Assortiment de foie gras « terrine Maison » et poêlé chaud en wok avec pain d'épices, confiture d'oignons, toasts

BUFFET WOKS : Gambas au pastis

BUFFET BAR TOMATE MOZZARELLA : - Assortiment de Tomates origines et couleurs
Assortiment de mozza: burrata, buffala, etc...

BUFFET JAMBON DE PARME : A la coupe, + grosse meule de Parmesan

Qu autre à convenir dans liste

Matériel

- Buffets + nappage et sur-nappage à convenir
- 6 guéridons + nappage et sur-nappage
- 30 chaises pliantes blanches
- Verres apéritif, flûtes à champagne, verres à vin
- Seaux à champagne, à glaçons, cendriers, serviettes papier
- Matériel de réchauffe, woks, ...etc. ...

Boissons

- Whisky, Pastis, Martini, Porto
- Perrier, jus de fruits, Coca, eaux minérales

**Soit au total 12 pièces salées par personne
+ Buffets animations (6 à 8 pièces)**





DINER

PLAT CHAUD : Service en plat sur table à choisir 1

Filet Mignon de Veau, sauce aux condiments provençaux, tian de légumes, gratin dauphinois à l'essence de truffe
Magret de Canette de Chalans sur ses spaghettis de courgettes, berlingot de Polenta, jus aux senteurs de Provence

Souris d'agneau, petites pommes rattes aux champignons, jus aux herbes

Gigot de sept heures, gratin dauphinois à l'essence de truffe

Longe de veau, petit jus au thym, Gnocchis à la truffe et tian de légumes

½ Coquelet au beurre de sauge et citron confit, gros raviole de champignons

Tagine de poulet au citron, semoule

Tagine d'agneau aux pruneaux et fruits secs, semoule

Navarin d'agneau, bouquetière de légumes

Noisettes d'agneau confites aux herbes, Aubergines à la parmesane

Lotte en bourride façon Marrou

Brochettes de Lotte sur un Shop Soy de légumes

Dos de cabillaud aux huiles de tomates séchées

OU AUTRE A CONVENIR

Plateaux de fromages fermiers

Petits pains, raisins et noix





Buffet des desserts

WEDDING CAKE OU GATEAU A ETAGES OU PIECE MONTEE DE CHOUX OU MACARONS : à choisir

BUFFET DES DESSERTS « Maison » : assortiment de gâteaux, entremets, tartes, etc...

- TIMBALE DE SORBETS

SALADE DE FRUITS ROUGES, chantilly Maison

~ ~ ~

Café, calissons

Open-Bar

Whisky, gin, vodka, Boissons softs,

Matériel et service

Mini-burgers et hot dog, fromage, gâteaux

Matériel

- Buffets + nappage et sur-nappage à convenir
- Tables rondes 8 à 10 personnes
- Table ovale pour mariés, nombre à définir
- Nappage blanc des tables et sur-nappage à convenir
- Chaises blanches kiosques + coussin
- Chaises bois Saint Rémy + 6€ par chaise
- Serviettes blanches tissu
- Vaisselle complète: assiettes, couverts, flutes, verres à eau, à vin,
- Seaux à champagne, à glaçons, cendriers, ...

Décorations

Centre des tables fleuri

4 petits photophores par table

Décoration des serviettes: exemple raffia et olivier ou lierre

Divers

- Petits pains, glaçons
- Evian et Badoit

Service

SANS LIMITATION D'HORAIRE

1 serveur pour 15 personnes

- 1 maître d'hôtel
- 9 serveurs
- Personnel de cuisine

Le tout livré, dressé, servi et enlevé
Au prix de 126,00 € à 129,00 € TTC par personne

Selon menu

Personnes supplémentaires au cocktail : 28,00 €

Enfants : forfait de 23,00 €, menu à convenir

DJ, Prestataires : forfait de 23,00 €, menu idem invités

Si vous désirez fournir le champagne et le vin, nous pouvons les stocker dans nos chambres froides jusqu'au jour de la réception afin de les rafraichir.

Cette proposition est modifiable à votre convenance.

En souhaitant avoir répondu à votre attente, je vous remercie et suis à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Avec mes meilleurs sentiments.

Laurent de Buzonnière

