

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 PLANCHA : Supions frits

Du 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 (environ 6 pièces)**





DINER

Mise en bouche (À choisir)

Légumes du Sud en textures sur un biscuit moelleux au Patis, jus de Provence

Gaspacho de tomates, crème de Burrata et mouillette à la truffe

Crèmeux et pétales d'Asperges sous un œuf poché, croquant doré, huile d'olives truffée

Queue de homard snackée, légumes marinés croquants et vinaigrette acidulée au citron confit

Gambas rôties sur un croquant moelleux de fenouil, éclats de tomates confites

Noix de Saint Jacques et crumble de parmesan sur un velouté d'asperges

Marbré de Foie Gras frais de canard poêlé aux pommes et sa brioche Maison

Du autre à convenir

Plat chaud (à choisir)

Filet de Bar rôti ou Dorade Royale

sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Tian de légumes confits au thym, huile vierge au citron confit et aux olives noires

Saint Pierre rôti sur peau, spaghettis de courgettes, panisse snackée et jus de ratatouille

Filet de Turbot sur une polenta crémeuse citronnée, petits condiments tomates confites, pignons, basilic et sauce au beurre blanc

Mignon de veau snacké sur un risotto de Frégola Sarde au citron confit, petite vierge de légumes et jus réduit

Carré d'Agneau en croûte d'herbes, légumes du sud, petit gratin de pomme de terre truffée, jus au thym

Suprême de volaille fermier label rouge sur un risotto de légumes, asperges vertes croquantes et sauce aux morilles

Du autre à convenir

Plateaux de fromages fermiers

Servis avec petite Mesclun, huile d'olive et Balsamique

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 139,00 € à 143,00 € 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 rafraîchir.

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

