

A decorative border of autumn-themed items including various pumpkins, gourds, and pinecones in shades of orange, green, and brown, arranged along the left and bottom edges of the page.

MARROU

TRAITEUR

NOS PLATEAUX REPAS FROIDS
Collection automne hiver 2024

www.marroutraiteur.com

ENTREES

Ratatouille provençale, œuf mollet et mousseline à la roquette
Focaccia à la straciatella et porchetta
Salade de fenouil croquant, pétoncle, scampi et vinaigrette aux agrumes
Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan



Salade de lentilles, légumes croquants et feta
Tatin d'endives et oignons confits, salade trévis, comté et noix

PLATS

Cabillaud en croute d'aïoli et légumes vapeurs : carottes, haricots verts et brocoli
Filet de volaille à la sicilienne et poêlée de légumes
Filet de sole, riz noir, fève et fromage blanc aux herbes
Tataki de bœuf, julienne de légumes croquants et cacahuètes
Filet de truite et son huile verte, salade de blé aux tomates, citron confit et olives noires
Roti de veau et caponata sicilienne, moutarde à l'ancienne



Légumes farcis végétariens

DESSERTS DE LA MAISON

Brownie et noix de Macadamia - Tartelette citron meringuée
Crumble aux fruits - Délice au chocolat
Découpe de fruits frais (sauf le lundi)

FORMULE à 25,50 € HT : Entrée + Plat + Dessert

Taux de TVA : 10%

INCLUS : Couverts en bambou biosourcés renouvelables, biodégradables et 100% compostables, une boule de pain, le sel & le poivre, verres et serviettes à usage unique

OPTIONS :

FROMAGE INDIVIDUEL : 3,50€ HT (avec une boule de pain supplémentaire)



BOISSONS

Evian, 150 Cl	2,72 € HT / 3,00 € TTC
San Pellegrino 1l	2,72 € HT / 3,00 € TTC
Petites bouteilles d'eau minérale	1,81 € HT / 2,00 € TTC
Petites bouteilles gazeuse	1,81 € HT / 2,00 € TTC

TVA 10%

VIN ROUGE

Château Malijay BIO	8,33 € HT / 10,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,83 € HT / 13,00 € TTC
François Villard, Saint Joseph	17,50 € HT / 21,00 € TTC
Bandol Domaine Maubernard	20,00 € HT / 24,00 € TTC

TVA 20%

VIN BLANC

Château Malijay BIO	8,33 € HT / 10,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,83 € HT / 13,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige	18,33 € HT / 22,00 € TTC
Cassis Paternel	17,50 € HT / 21,00 € TTC

TVA 20%

VIN ROSE

Château Malijay BIO	8,33 € HT / 10,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,83 € HT / 13,00 € TTC
Cassis Bagnol	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige :	18,33 € HT / 22,00 € TTC

TVA 20%

Minimum de commande : 6 plateaux
Moins de 10 plateaux : menu unique
Plus de 10 plateaux : possibilité de faire 2 compositions de menu

Nos plateaux repas se dégustent froids

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 selon le retour du marché.

Vous pouvez modifier ou annuler vos commandes par une confirmation écrite au plus tard 48h avant.

Toute annulation de commande 24h avant fera l'objet d'une facturation de 100% du prix total.

Frais de livraison

- Marseille-centre : 12,00 € HT / 13,20 € TTC
(Du 1er au 10ème arrondissement inclus)
Frais de livraison offerts dès 10 plateaux repas
- Marseille-hors centre : 17,00 € HT / 18,70 € TTC
(Du 11ème au 16ème arrondissement)
Frais de livraison offerts à partir de 10 plateaux repas
- Marseille périphérie : 27,00 € HT / 29,70 € TTC
(La Penne sur Huveaune, Allauch, Plan de Cuques, Aubagne, Gémenos)
- Aix en Provence : 32,00 € HT / 35,20 € TTC
- Au-delà : sur devis