



# NOS PLATEAUX REPAS FROIDS

## Collection printemps - été 2026

**MARROU**  
TRAITEUR

A Marseille depuis 1902

**Traiteur - Fromager - Pâtissier - Chocolatier**

Du fait maison avec une sélection de produits de qualité.

5 boutiques à Marseille / 1 boutique à Aubagne

04 91 78 17 68 - [marrou@marroutraiteur.com](mailto:marrou@marroutraiteur.com)



## ENTREES

Boutons d'artichauts et pointe d'asperge en vinaigrette  
Salade fraîcheur fraises, mozzarella, tomates, basilic et vinaigrette balsamique  
Tartare de dorade, citron et herbes fraîches  
Brochette de scampis marinés et légumes croquants en persillade  
Focaccia au saumon fumé, avocat, œuf, oignons rouges et fromage blanc aux herbes  
Salade de courgettes à la menthe, zest de citron, féta et olives noires

## PLATS

Pavé de saumon rôti en croute de citron confit, légumes en persillade et mayonnaise au citron  
Filet de canette, pommes de terre grenailles rôties au pesto  
Filet de dorade aux graines de fenouil, tian de légumes, copeaux de fenouil et julienne de Granny Smith  
Brochette de poulet mariné, semoule aux épices, légumes rôtis et raisins secs  
Ballotine de cabillaud au chorizo, riz basmati au coulis de poivron  
Aubergine farcie aux légumes, chèvre rôti et pesto de basilic  
Salade de boulgour, falafel de betterave, tzatziki et légumes d'été

## DESSERTS DE LA MAISON

Finger fruits rouges - Tarte au citron  
Panacotta vanille et mange - Mousse au chocolat signature  
Découpe de fruits frais (sauf le lundi)

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

Taux de TVA : 10%

### OPTIONS :

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

### INCLUS :

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

## **BOISSONS :**

### **EAU**

Evian, 150 Cl	2,72 € HT / 3,00 € TTC
Perrier 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	11,66 € HT / 14,00 € 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	11,66 € HT / 14,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige	20,00 € HT / 24,00 € TTC
Cassis Paternel	19,16 € HT / 23,00 € TTC

**TVA 20%**

### **VIN ROSE**

Château Malijay BIO	8,33 € HT / 10,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	11,66 € HT / 14,00 € TTC
Cassis Bagnol	16,66 € HT / 20,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige :	20,00 € HT / 24,00 € TTC

**TVA 20%**

## **A vérifier avant la commande !**

**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**

## **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 selon le retour du marché.

## **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 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