MARROU
TRAITEUR

# NOS PLATEAUX REPAS FROIDS

## *Collection Automne-Hiver*

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

## ENTREES

Crabe aux agrumes
Salade de lentille, pommes, féta, oignons rouges et magret fumé
Brouillade d'œuf au saumon fumé et cébette
Salade de quinoa, potimarron rôti au miel et noisettes concassées
Salade de choux rouge, carottes, falafel de betterave et fromage frais aux herbes
Foccacia artichaut confit, roquette, parmesan, olive Taggiasche et oignons frits

## PLATS

Pavé de saumon mariné au soja, croûte de sésame, nouilles aux légumes et champignons noirs
Dos de cabillaud en croute de rouille, poêlée de butternut au safran, châtaignes et zeste d'orange
Fine tranche de veau rôti, Frégola sarde, jeunes pousses d'épinards et comté
Volaille marinée au citron, boulgour, carottes rôties et féta
Poke de riz noir, fallafel de betterave, légumes croquants et fromage frais aux herbes
Foccacia artichaut confit, roquette, parmesan, olive Taggiasche et oignons frits

## DESSERTS

Panacotta vanille/mangue - Tartelette citron meringuée
Crumble aux fruits - Mousse 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)**

# Pour commander : 04.91.78.17.68 marrou@marroutraiteur.com

## 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 | 9,17 € HT / 11,00 € TTC |
| Coteau d'Aix en Provence AOP | |
| Les Béatines | 11,67 € HT / 14,00 € TTC |
| Gavoty Grand Classique | 11,67 € HT / 14,00 € TTC |
| Bandol Domaine Maubernard | 20,00 € HT / 24,00 € TTC |

TVA 20%

## VIN BLANC

| | |
|---|---|
| Château Malijay BIO | 9,17 € HT / 11,00 € TTC |
| Coteau d'Aix en Provence AOP | |
| Les Béatines | 11,67 € HT / 14,00 € TTC |
| Minuty Cuvée Prestige | 20,00 € HT / 24,00 € TTC |
| Cassis Paternel | 19,17 € HT / 23,00 € TTC |

TVA 20%

## VIN ROSE

| | |
|---|---|
| Château Malijay BIO | 9,17 € HT / 11,00 € TTC |
| Coteau d'Aix en Provence AOP | |
| Les Béatines | 11,67 € HT / 14,00 € TTC |
| Cassis Bagnol | 17,50 € HT / 21,00 € TTC |
| Minuty Cuvée Prestige : | 20, € 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