



**MARROU**  
TRAITEUR

15 place Castellane 13006 MARSEILLE  
04 91 78 17 68 - [marrou@marroutraiteur.com](mailto:marrou@marroutraiteur.com)

Plus de 100 ans de passion gourmande  
au service de vos plus beaux moments...

Traiteur - Fromager - Pâtissier - Chocolatier

La collection de fin d'année 2022



[www.marroutraiteur.com](http://www.marroutraiteur.com)

# Plateaux apéritif et cocktails

## Plateaux 20 pièces froides 36,00 €

Foie gras maison, sablé au pain d'épice et grain de café

Petit nougat de chèvre au miel et à la lavande

Canapé forestier aux cèpes

Pince-moi de chiogga, effiloché de homard et zest d'agrumes

## Plateaux 20 pièces chaudes 36,00 €

Mini croque saumon fumé

Croustillants de queues de gambas

Mini vol au vent au lardons, cèpes et comté

Petits canelés aux légumes

## Assortiment de feuilletés salés chauds 48,00 € le kg

Pizzas, quiches, rouleaux saucisses, mini croques, ...

## Pains « Surprise » environ 45 pièces

Jambon blanc : 44,00 €

Saumon fumé : 62,00 €

Jambon de Parme : 53,00 €

Brie truffé : 62,00 €

2 Assortis : moyenne des 2



*Photo non contractuelle – Suggestion de présentation*

**Date limite de prise de commande ou de modification le 21 Décembre pour Noël  
Et le 29 Décembre pour le jour de l'An - Livraison le 24/12 et le 31/12 : 30,00 € TTC**

# Entrées

## ENTREES FROIDES

½ Langouste à la Parisienne 34,00 €

Mayonnaise maison

Duo de saumon et dorade en tartare aux fines herbes 19,00 €

Bûchette de foie gras maison en écorce pain d'épice 29,00 €

Foie gras de canard maison, gelée de Sauternes

## ENTREES CHAUDES

Homard snacké dans sa cocotte en brioche 29,00 €

Fondue de poireaux, pousse d'épinard, morilles et sauce au champagne

½ Langouste à l'américaine 36,00 €

½ langouste par personne, sauce bisque de homard



*Photo non contractuelle - Suggestion de présentation*

**Date limite de prise de commande ou de modification le 21 Décembre pour Noël  
Et le 29 Décembre pour le jour de l'An - Livraison le 24/12 et le 31/12 : 30,00 € TTC**

# Plats chauds et accompagnements

## PLATS VIANDE

Filet de bœuf en croûte 34,00 €

Sauce à choisir : morilles **ou** cèpes **ou** truffes - Individuel

Pavé de filet mignon de veau poêlé 29,00 €

Sauce à choisir : morilles **ou** cèpes **ou** truffes.

Suprême de poularde des Landes rôtie aux morilles 28,00 €

Chapon des Landes en fricassée de cèpes 28,00 €

Chapon découpé, sauce crémée aux cèpes

Mini-chapon des Landes, entier rôti au four 78,00 € les 3/4pers

Sauce à choisir : morilles **ou** cèpes

*Chapon cuit d'environ 2kg/2,4 kg pour 3/4 pers max.*

(+ Découpé sur demande + 5,00€)

Sauté de chevreuil 24,00 €

*Châtaignes et duo de poires pochées aux deux vins*

## PLATS POISSON

Médaille de lotte rôtie, beurre blanc aux agrumes 36,00 €

Filet de Saint-Pierre au champagne et girolles 29,00 €

½ Langouste à l'américaine 36,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Bouquetière de légumes à l'estragon, carottes, courgettes, champignons, fèves, butternut 4,50 €

Timbale de gratin de pommes de terre à la truffe noire 5,90 €

Dariole de riz basmati aux petits légumes 2,90 €

Fricassée de champignons 5,90 €

Ecrasé de pommes de terre aux saveurs de truffes blanches 4,90 €

Fricassée de châtaignes 3,90 €

*CONSIGNES - Vaisselle individuelle : 4,00 € / Plats : 6,00 €*

### **Plateaux de fromages assortis**

Pensez à demander votre sélection de fromages

Au moment de votre commande



*Photo non contractuelle - Suggestion de présentation*

# Bûches pâtissières

## Classique chocolat

Mousseux chocolat noir pur origine Pérou 62%, coulant praliné noisette du Piémont, biscuit viennois chocolat sans farine, garniture praliné à l'ancienne, croustillant praliné artisanal noisettes du Piémont, fruits secs caramélisés

## Castel:

Biscuit castel noisette, beurre de praliné artisanal noisettes du Piémont, croustillant praliné à l'ancienne, ganache montée Gianduja, noisettes caramélisées.

## Facon Ispahan :

Croustillant aux amandes, crémeux framboises pépins, mousse légère à la rose du Liban, confit au litchis, biscuit pâte à choux aux fruits rouges, ganache montée vanille bourbon BIO,

## Mont-Blanc :

Streusel aux noisettes, fine couche de crème de marron pur Corsiglia, panna cotta Vanille de Madagascar BIO, biscuit pâte à choux vanillé, mousseux aux marrons Corsiglia, ganache montée vanille Bourbon, filaments de suprêmes de marrons

**Victoria :** Streusel noix de coco et citron vert, mousseux ananas Victoria, compotée de mangue passion, cubes de mangues rôties, panna cotta noix de coco caramélisée, mousseux citron vert et son coulis de mangue, biscuit moelleux citron vert gingembre



# Bûches glacées

## Intense chocolat:

Biscuit chocolat sans farine, crème glacée chocolat pure origine Madagascar BIO 74%, Streusel chocolat 62%, noisettes caramélisées, caramel coulant, crème glacée caramel beurre salé, enrobage magnum lait, ganache montée vanille BIO, choux crème glacée chocolat Noir 52%

## Caraïbe:

Biscuit moelleux au gingembre, crème glacée vanille BIO de Madagascar, ananas Victoria confis maison, sorbet plein fruit mangue et fruits de la passion, streusel noix de coco, croustillant amande

## Pétiliante:

Biscuit viennois vanille de Madagascar BIO, sorbet plein fruit fraises des bois, fraises confites maison, sorbet champagne citron vert/ yuzu, macaron sorbet plein fruit framboise

## Bûches pâtissières & bûches glacées

4/5 personnes : 36,00 €

6/7 personnes : 49,00 €

8/9 personnes 65,00 € ( sur commande et bûches pâtissières uniquement)

**Date limite de prise de commande ou de modification le 21 Décembre pour Noël**

**Et le 29 Décembre pour le jour de l'An - Livraison le 24/12 et le 31/12 : 30,00 € TTC**



*Photo non contractuelle - Suggestion de présentation*

# Entremets du jour de l'an

## **Castel :**

Beurre de praliné artisanal 60% noisette du Piémont, biscuit dacquoise noisettes brut, croustillant praliné artisanal, pralin

## **Cara-cacahuète:**

Sablée noisette brut, cacahuètes caramélisées, caramel beurre salée vanille bourbon, coulant praliné amande/cacahuète, fine crème cacahuète, ganache montée vanille BIO

## **Caraïbe :**

Streusel noix de coco citron vert, biscuit financier noix de coco, compotée mangue/passion, mousse légère noix de coco, dès de mangues rôties à la vanille BIO

## **Classique :**

Biscuit moelleux aux amandes brut, croustillant praliné noisette du Piémont, crémeux chocolat noir BIO, mousseux chocolat noir 62%

## **Framboisier:**

Croustillant amande, compotée framboises pépins, mousseux à la vanille BIO, crémeux fraise des bois

## **Mont blanc :**

Meringue suisse caramélisée, chantilly vanille BIO de Madagascar, coulant aux marrons de Corsiglia, suprême de marron Corsiglia

## **Paris Brest**

Pâte à choux, crémeux praliné noisette du piémont 60%, noisettes caramélisées, coulant praliné artisanal du Piémont, ganache montée gianduja

## **St honoré vanille :**

Sablée noisette, crème amande noisette, crémeux vanille, feuilletage caramélisé, chantilly vanille de Madagascar BIO, choux caramélisés

## **Tarte citron :**

Sablée noisette, crème d'amande noisette, confit citron vert mojito, crémeux citron vert/yuzu, meringue italienne,



# Entremets glacé du jour de l'an

## Entremets glacés

### **Vacherin vanille/fraise**

Sorbet plein fruit fraise des bois, meringue suisse caramélisée, crème glacée vanille bourbon et ses fraises confites maison

### **Mystère**

Crème glacée vanille Bourbon, meringue suisse caramélisée, crème glacée praliné noisette du Piémont et noisettes concassées caramélisées

### **Frambolat**

Crème glacée chocolat BIO pure origine Madagascar 74%, biscuit viennois chocolat, sorbet plein fruit framboise et son crumble amande brut

### **L'adiculé**

Sorbet plein fruit mangue, biscuit moelleux citron, sorbet plein fruit citron vert mojito, meringue suisse caramélisée et sa meringue italienne

## **Entremets jour de l'an**

- 4 personnes : 29,80 €
- 6 personnes : 45,00 €

**Date limite de prise de commande ou de modification le 21 Décembre pour Noël  
Et le 29 Décembre pour le jour de l'An - Livraison le 24/12 et le 31/12 : 30,00 € TTC**





- ✧ **MARROU CASTELLANE Pâtisserie & chocolaterie - Marseille**  
15 place Castellane 13006 **04 91 78 98 76**  
*Du lundi au samedi : 09h00-19h30*  
*Le dimanche : 09h00-13h00*
- ✧ **MARROU BAILLE Fromagerie & traiteur - Marseille**  
2 boulevard Baille 13006 **04 91 78 64 91**  
*Du lundi au samedi : 09h00-13h30 / 15h30-19h30*  
*Fermeture le dimanche*
- ✧ **MARROU PRADO Salon de thé, pâtisserie, fromagerie & traiteur - Marseille**  
370 avenue du Prado 13008 **04 91 30 85 48**  
*Du lundi au samedi : 08h00-19h30*  
*Le dimanche : 08h00-13h00*
- ✧ **MARROU OPERA Salon de thé, pâtisserie, fromagerie & traiteur - Marseille**  
15 Rue Beauvau 13001 Marseille **04 88 60 23 07**  
*Du lundi au samedi : 09h00-19h30*
- ✧ **MARROU AUBAGNE Pâtisserie, fromagerie & traiteur - Aubagne**  
50 avenue R. Salengro **04 88 60 52 15**  
Cheminée Isnard 13400  
*Du mardi au samedi : 09h00-13h30 // 15h30-19h00*

*Nos boutiques seront fermées le 25 décembre après midi et 1<sup>er</sup> janvier toute la journée*

## MODALITES DE COMMANDE

Date limite de prise de commande ou de modification le 21  
Décembre pour Noël  
Et le 29 Décembre pour le jour de l'An

Livraison sur Marseille le 24/12 et le 31/12 : 30,00 € TTC

**MARROU**  
TRAITEUR