

MARROU

TRAITEUR

A Marseille depuis 1902

04 91 78 17 68 - marrou@marroutraiteur.com

Traiteur - Fromager - Pâtissier - Chocolatier

Une cuisine provençale revisitée avec une sélection de produits de qualité.

4 boutiques à Marseille / 1 boutique à Aubagne



NOS PLATEAUX REPAS FROIDS
Collection 2023



www.marroutraiteur.com

ENTREES « CLASSIQUES »

Mini burrata, légumes rôtis, basilic et crème de balsamique
Salade quinoa, concombre, oignons rouges, féta, falafel de betterave
Tartare de saumon
Salade Caesar, salade romaine, poulet, croutons, Parmigiano Reggiano, œuf poché, tomate cerise et sauce Caesar maison
Tatin de légumes, pesto et copeaux de parmesan

ENTREES « PLAISIR »

Saumon fumé norvégien + toasts, citron et fromage blanc aux fines herbes

PLATS

Omelette, sauce aux herbes et vierge de légumes
Emincé de poulet et tzatziki de concombre
Tatakis de bœuf, émincé de choux rouges, carottes et cacahuètes
Pavé de saumon, crumble de pesto et sauce basilic
Dos de cabillaud rôti et son aioli
Légumes farcis

ACCOMPAGNEMENTS



Ratatouille provençale
Pâtes au pesto
Riz noir, fèves, fenouil, asperges et tomates cerises
Crumble de légumes (carottes, poireaux et oignons)
Poêlée de légumes à l'estragon

DESSERTS DE LA MAISON

Carpaccio d'ananas
Le Classique chocolat
Tarte au citron meringuée
Salade de fruits frais de saison
Le Caraïbe (mangue, coco, passion)
Mousse au chocolat
Crumble aux fruits de saison
Carpaccio de mangue
Tartes aux fruits du moment
Brownie chocolat

FORMULE à 28,00 € HT / 30,80 € TTC : Entrée « classique » + Plat + Accompagnement + Fromage + Dessert

FORMULE à 31,00 € HT / 34,10 € TTC : Entrée « plaisir » + Plat + Accompagnement + Fromage + Dessert

Taux de TVA : 10%

INCLUS : Couverts en bambou biosourcé renouvelable, biodégradables et 100% compostables, pain, le sel, le poivre, verres et serviettes à usage unique

OPTIONS :

Disponible également en buffet (saladier et plats à usage unique) plutôt qu'en plateaux

Vrais verres : 0,70 € HT / 0,77 € TTC par plateau

BOISSONS :

EAU

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

Côtes du Rhône Malijay	7,50 € HT / 9,00 € 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 Terrebrune 2017 :	22,50 € HT / 27,00 € TTC

TVA 20%

VIN BLANC

Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,83 € HT / 13,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige	15,83 € HT / 19,00 € TTC
Cassis Paternel	17,50 € HT / 21,00 € TTC

TVA 20%

VIN ROSE

Pas du Cerf Cuvée Diane	8,25 € HT / 9,90 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,83 € HT / 13,00 € TTC
Cassis Bagnol 2021	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige :	15,83 € HT / 19,00 € TTC

TVA 20%

A vérifier avant la commande !

Minimum de commande : 6 plateaux

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