

# MARROU

---

## TRAITEUR

A Marseille depuis 1902

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

**Traiteur - Fromager - Pâtissier - Chocolatier & Glacier**

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

4 boutiques à Marseille / 1 boutique à Aubagne

## NOS PLATEAUX REPAS FROIDS

### Collection Automne / hiver 2022



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

## ENTREES « CLASSIQUES »



Salade quinoa, butternut, féta et noix de pécan  
Tatin de légumes

Salade de lentille de saison  
Salade de poulpe, brunoise de légumes et olives taggiasches  
Tartare de saumon  
Salade de mini penne, fromage blanc, pesto rouge, speck, tomate cerise, roquette et pignon

## ENTREES « PLAISIR »

Foie gras de canard maison + toasts et confiture d'oignons  
Saumon fumé norvégien + toasts et citron

## PLATS

Émincé de volaille, citron confit, oignon et raisin  
Tataki de bœuf asiatique  
Roti de veau, sauce béarnaise maison  
Pavé de saumon, moutarde et miel  
Pavé de Lieu jaune en Baillaldy

## ACCOMPAGNEMENTS



Ratatouille provençale  
Pomme de terre grenaille, choux romanesco, oignons confits  
Poêlée d'épeautre, légumes verts et morilles  
Riz noir, fève et fenouil  
Effeillée de pomme de terre façon sarladaise  
Légumes farcis  
Crumble de légumes (carottes, poireaux et oignons)

## 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**

**INCLUS** Véritables couverts INOX, pain, le sel, le poivre, verres et serviettes à usage unique

### OPTIONS :

Disponible également en buffet (saladier et plats jetables) plutôt qu'en plateaux  
Vrais verres : 0,70 € HT / 0,77 € TTC par plateau

## BOISSONS :

### EAU

Evian, 150 Cl	2,85 € HT / 3,00 € TTC
San Pellegrino 1l	2,85 € HT / 3,00 € TTC
Petites bouteilles d'eau minérale	1,90 € HT / 2,00 € TTC
Petites bouteilles gazeuse	1,90 € HT / 2,00 € TTC

### VIN ROUGE

Côtes du Rhône Malijay	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,00 € HT / 12,00 € TTC
François Villard, Saint Joseph	17,27 € HT / 19,00 € TTC
Bandol Terrebrune 2017 :	20,83 € HT / 25,00 € TTC

### VIN BLANC

Pas du Cerf Le Merle	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,00 € HT / 12,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige 18.00 €	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Cassis Paternel	15,83 € HT / 19,00 € TTC

### VIN ROSE

Pas du Cerf Cuvée Diane	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Coteau d'Aix en Provence AOP	
Les Béatines	10,00 € HT / 12,00 € TTC
Cassis Bagnol 2021	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Minuty Cuvée Prestige :	15,00 € HT / 18,00 € TTC

## 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

