

NOS PLATEAUX REPAS

Carte « Automne 2020 »

Traiteur – Fromager – Pâtissier – Chocolatier & Glacier

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

4 boutiques à Marseille / 1 boutique à Aubagne



04.91.78.17.68

marrou@marroutraiteur.com

A votre disposition par téléphone ou mail pour des cocktails & menus sur-mesure et personnalisés.

Congrès, séminaires, journées d'étude, lancements de produits, dîners de gala, inaugurations, mariages, anniversaires...

« Laissez-vous séduire par les recettes gourmandes élaborées chaque jour dans notre laboratoire par nos chefs cuisiniers, et offrez-vous une pause équilibrée et raffinée à l'heure du déjeuner.

Réalisés à partir d'ingrédients frais, de qualité et de saison, nos plateaux vous offrent une cuisine simple, toute en saveur ! »

La carte

**Tous nos plats sont servis avec l'accompagnement de votre choix.*

ENTREES « CLASSIQUE »

- Salade de riz, courgettes croquantes, aubergines grillées et tomates confites
- Salade antipasti de courgettes et aubergine et jambon de parme en chiffonnade
- Millefeuille de légumes du soleil
- Trio de Quinoa, légumes croquants et crevettes marinées
- Salade de fenouil, pamplemousse et saumon fumé
- Taboulé oriental à la menthe fraîche

ENTREES « PLAISIR »

- Tartare de dorade et saumon au sésame noir et citron vert
- Foie gras de canard mi cuit + toasts et confiture d'oignons
- Saumon fumé norvégien + toasts et citron

PLATS

- Brochettes de volaille à la méridionale
- Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence et pesto rouge
- Pavé de saumon, pesto de roquette et copeaux de parmesan
- Dos de cabillaud en viennoise provençale
- Tartare de dorade et saumon au sésame noir et citron vert
- Magret de canard et condiment, miel et moutarde à l'ancienne

ACCOMPAGNEMENTS

- Petit flan de courgette à la menthe
- Ratatouille provençale
- Légumes rôtis au pesto
- Quinoa aux petits légumes
- Riz noir au fenouil
- Farfalles au pesto rouge et copeaux de parmesan

DESSERTS MAISON

- Tarte Tatin
- Pavlova au pamplemousse
- Douceur d'automne (poire)
- Salade de fruits frais
- Tiramisu
- Brownies au chocolat
- Tarte citron meringuée
- Crumble fruits de saison
- L'exotique : croustillants strudel, mousse passion, compotée mangue et ananas
- Millefeuille
- Assortiment de 4 petits macarons
- Mousse chocolat

MENU à 25,00 € HT / 27,50 € TTC

Entrée « classique » + Plat + Accompagnement + Fromage + Dessert

MENU à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

Entrée « plaisir » + Plat + Accompagnement + Fromage + Dessert

MENU à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

2 Entrées « classique » + Plat + Accompagnement + Fromage + Dessert

MENU à 32,00 € HT / 35,20 € TTC

1 Entrée « classique » + 1 Entrée « plaisir » + Plat + Accompagnement + Fromage + Dessert

INCLUS

Véritables couverts, 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 : 0,55 € HT / 0,60 € TTC par plateau

Boissons

EAU

Evian, Vittel 150 Cl	1,90 € HT / 2,00 € TTC
Badoit, Perrier	1,90 € HT / 2,00 € TTC

VIN ROUGE

Côtes du Rhône Malijay	6,66 € HT / 8,00 € TTC
Malijay La Part des Anges	8,75 € HT / 10,50 € TTC
Gavoty Grand Classique	10,83 € HT / 13,00 € TTC
Domaine Devillard Le Renard	11,66 € HT / 14,00 € TTC
Château Sainte Marguerite, Grand Réserve bio	13,33 € HT / 16,00 € TTC
François Villard, Saint Joseph	17,27 € HT / 19,00 € TTC
Bandol Salettes	22,50 € HT / 27,00 € TTC
Côtes du Rhône, La Nerthe Les Cassagnes	12,50 € HT / 15,00 € TTC

VIN BLANC

Pas du Cerf, Côtes de Provence	6,66 € HT / 8,00 € TTC
Gavoty Grand classique 2019	10,83 € HT / 13,00 € TTC
Bastide du Claux Barraban 2018	11,25 € HT / 13,50 € TTC
Côtes du Rhône, La Nerthe Les Cassagnes	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Bastide du Claux Chardonnay 2017	13,33 € HT / 16,00 € TTC
Château Sainte Marguerite 2019	13,33 € HT / 16,00 € TTC
Chablis	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Bagnol 2018	14,17 € HT / 17,00 € TTC
Domaine de la Courtade, Porquerolles	13,33 € HT / 16,00 € TTC
Domaine Devillard, Macon	14,16 € HT / 17,00 € TTC
Cassis Paternel	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Château Simone	26,67 € HT / 32,00 € TTC

VIN ROSE

Château Malijay 2018	5,83 € HT / 7,00 € TTC
Pas du Cerf, Le Merle	6,66 € HT / 8,00 € TTC
Domaine de Gavoty 2019	9,17 € HT / 11,00 € TTC
Domaine de la Courtade 2018	11,66 € HT / 14,00 € TTC
Château Sainte Marguerite 2019	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Bagnol 2018	12,50 € HT / 15,00 € TTC

Pour commander

04.91.78.17.68

marrou@marroutraiteur.com

A vérifier avant la commande !

Maximum 2 menus différents par commande

Minimum de commande : 6 plateaux

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 (2 choix).

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 le jour même fera l'objet d'une facturation de 50% du prix total.

Frais de livraison

- **Marseille-centre** : 10,00 € HT / 11,00 € TTC
(Du 1er au 10ème arrondissement inclus)
Frais de livraison offerts à partir de 200 € HT
- **Marseille-hors centre** : 15,00 € HT / 16,50 € TTC
(Du 11ème au 16ème arrondissement)
Frais de livraison offerts à partir de 200 € HT
- **Marseille périphérie** : 25,00 € HT / 27,50 € TTC
(La Penne sur Huveaune, Allauch, Plan de Cuques, Aubagne, Gémenos)
- **Aix en Provence** : 30,00 € HT / 33,00 € TTC
- **Au-delà** : sur devis