

## NOS PLATEAUX REPAS

### Carte « Automne-Hiver 2018-2019 »

Traiteur – Fromager – Pâtissier – Chocolatier & Glacier  
Une cuisine provençale revisitée avec une sélection de produits de qualité.  
3 boutiques à Marseille / 1 boutique à Aubagne



04.91.78.17.68

[marrou@marroutraiteur.com](mailto: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 »

- o Salade de riz, fenouil, tartare de saumon, fève et ciboulette
- o Salade de quinoa, courge, brunoise de panais, noisette et graine de courge
- o Salade Seguin : chèvre, salade verte, jambon de parme, noix, tomate et raisins
- o Carpaccio de saumon gravelax, pomme de terre amandine, crème d'aneth et citron
- o Salade de jeunes pousses d'épinard, filet de caille, artichaut confit et vinaigrette framboise
- o Salade gourmande : haricots verts, magret fumé, copeaux de foie gras et pignons
- o Salade de fusillis aux pesto et légumes verts
- o Assortiment de charcuteries et condiments
- o Terrine de noix de Saint-Jacques et petite sauce crémée citron et herbes fraîches
- o Tarte du jour végétarienne

### ENTREES « PLAISIR »

- o Saint-Jacques et gambas en marinères d'herbes
- o Foie gras de canard mi cuit + toasts et confiture d'oignons
- o Saumon fumé norvégien + toasts et citron

### PLATS

- o Suprême de volaille rôti et mayonnaise aux herbes
- o Volaille farcie aux trompettes de la mort et noix
- o Tranche de bœuf cuite au sel et aux herbes
- o Emincé de volaille au citron
- o Rosbif
- o Gigot d'agneau
- o Magret de canard émincé et gastrique au miel balsamique
- o Pave de cabillaud et viennoise de citron et sauce béarnaise
- o Pave de saumon aux 2 sésames et petite mayonnaise aux herbes
- o Roulé de sole et crème d'aneth

### ACCOMPAGNEMENTS

- o Wok de légumes et nouille de riz à la coriandre
- o Boulgour aux légumes verts
- o Polenta aux petits légumes et Grana Padano
- o Riz aux petits légumes
- o Ratatouille provençale
- o Bouquetière de légumes (carottes, courgette, fève, pois gourmand)
- o Artichauts confits au basilic
- o Fusilli au pesto et légumes verts
- o Petits flans aux champignons

### DESSERTS MAISON

- o Eclair au chocolat
- o Salade de fruits frais
- o Tiramisu
- o Gâteau vanille chocolat
- o Crumble fruits de saison
- o Baba au rhum
- o Fromage blanc crème de marron
- o Assortiment de 4 petits macarons
- o Mousse au chocolat
- o Flan aux œufs maison
- o Assortiment de gâteaux
- o Carpaccio d'ananas
- o Poirier

### MENU à 25,00 € HT / 27,50 € TTC

Entrée « classique » + Plat + Fromage + Dessert

### MENU à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

Entrée « plaisir » + Plat + Fromage + Dessert

### MENU à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

2 Entrées « classique » + Plat + Fromage + Dessert

### MENU à 32,00 € HT / 35,20 € TTC

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

### INCLUS

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

### OPTIONS

- o Disponible également en buffet (saladier et plats jetables) plutôt qu'en plateaux
- o 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

Grande Séouve rouge	7,50 € HT / 9,00 TTC
Côtes du Rhône Malijay	8,25 € HT / 9,90 TTC
Château Sainte Marguerite, Grand Réserve bio	13,33 € HT / 16,00 € TTC
Bandol Salettes	20,00 € HT / 24,00 € TTC
Bandol Val d'Arenc	12,50 € HT / 15,00 € TTC

### VIN BLANC

Coteaux d'Aix « Grande Séouve »	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Château Sainte Marguerite	13,33 € HT / 16,00 € TTC
Chablis	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Fontcreuse	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Paternel	15,00 € HT / 18,00 € TTC
Cassis Bagnol	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Château Simone	26,67 € HT / 32,00 € TTC

### VIN ROSE

Sélection Marrou	5,83 € HT / 7,00 € TTC
Château Sainte Marguerite	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Bagnol	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Cassis Fontcreuse	12,50 € HT / 15,00 € TTC
Bandol Salettes	15,83 € HT / 19,00 € 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 24h avant, sans quoi la commande ne pourra être prise en compte.

### 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, Géménos)
- **Aix en Provence** : 30,00 € HT / 33,00 € TTC
- **Au-delà** : sur devis