

## NOS PLATEAUX REPAS Carte Printemps -2021

**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](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

MOINS DE 6 PLATEAUX : 1 MENU UNIQUE

PLUS DE 6 PLATEAUX : POSSIBILITE DE FAIRE 2 COMPOSITIONS DE MENU

### ENTREES « CLASSIQUE »

- Salade de bresaola, comté et noix
- Salade de blé BIO et artichauts marinés à l'huile d'olive
- Tian de chèvre et tomates confites à l'huile d'olive et herbes de Provence
- Gravlax de saumon à l'aneth
- Salade printanière : fèves, asperges et petits pois
- Salade de patates douces rôties et noix de pécan caramélisées
- Salade vitaminée : betterave et orange
- Petit flan aux asperges

### ENTREES « PLAISIR »

- Ceviche de bar ou dorade selon arrivage, citron et coriandre
- Foie gras de canard maison + toasts et confiture d'oignons
- Saumon fumé norvégien + toasts et citron

### PLATS

- Emincé de volaille aux olives et citron confit
- Poulet façon basquaise
- Wok de bœuf
- Roti de veau, moutarde à l'ancienne
- Dos de cabillaud en croute d'olive et son aioli
- Pavé de saumon rôti, pesto de roquette

### ACCOMPAGNEMENTS

- Ratatouille provençale
- Le véritable riz camarguais
- Artichauts au pesto
- Pennes au pesto, parmesan et tomates confites
- Bouquetière de légumes provençaux
- Wok de légumes croquants

### DESSERTS MAISON

- Douceur d'été (abricot)
- Pti' Diop (Goyave, ananas & citron vert)
- Tiramisu
- Tarte citron meringuée
- Tarte au chocolat
- Crumble aux fruits de saison
- L'exotique : croustillants strudel, mousse passion, compotée mangue et ananas
- Mousse chocolat
- Carpaccio d'ananas
- Carpaccio de mangue
- Salade de fruits frais de saison

#### FORMULE à 25,00 € HT / 27,50 € TTC

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

#### FORMULE à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

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

#### FORMULE à 28,00 € HT / 30,80 € TTC

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

#### FORMULE 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	2,85 € HT / 3,00 € TTC
Badoit, Perrier	2,85 € HT / 3,00 € TTC
Petites bouteilles d'eau minérale	1,90 € HT / 2,00 € TTC
Petites bouteilles de Badoit	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

## Pour commander

04.91.78.17.68

marrou@marroutraiteur.com

### A vérifier avant la commande !

Maximum 2 compositions de menus 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