

NOS PLATEAUX REPAS

Carte « Hiver 2020-2021 »

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

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 bresaola, comté et noix
- Salade de petit épeautre façon taboulé
- Véritable foccacia reblochon et duxelles aux champignons de Paris
- Tian de chèvre et tomates confites à l'huile d'olive et herbes de Provence
- Gravlax de saumon à l'aneth
- Radis noir au crabe façon rémoulade
- Salade de patates douces rôties et noix de pécan caramélisées
- Salade gourmande : foie gras, magret de canard, tomate cerise, pignons et haricot verts
- Petit flan de poireau

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

- Aiguillettes de volaille et sa sauce moutarde
- Poulet façon basquaise
- Emincé de bœuf et sauce au poivre vert
- Roti de veau, moutarde à l'ancienne
- Dos de cabillaud en croûte de citron confit
- Filet de saumon croustillant, façon brick

ACCOMPAGNEMENTS

- Ratatouille provençale
- Le véritable riz camarguais
- Ecrasé de butternut et patate douce
- Pennes au pesto, parmesan et tomates confites
- Bouquetière de légumes de saison

DESSERTS MAISON

- Tarte Tatin
- Douceur d'automne (poire)
- Salade de fruits frais de saison
- Tiramisu
- Carpaccio d'ananas
- Pavlova pamplemousse
- Tarte citron meringuée
- Opéra (chocolat/café)
- Crumble aux fruits de saison
- L'exotique : croustillants strudel, mousse passion, compotée mangue et ananas
- Millefeuille
- 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 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