

NOS PLATEAUX REPAS

Carte « Printemps 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 thaï (carotte, courgette, choux chinois, pousse soja, cèbette, sauce soja et cacahuète)
- Quiche aux petits légumes grillés
- Millefeuille de légumes et brousse au pesto
- Salade de riz au saumon, cebette et graine de sésame noir
- Quinoa, bresaola petits pois gourmands, noisette et comté
- Jambon à l'os truffé et cornichon

ENTREES « PLAISIR »

- Tartare de daurade aux petits légumes, citron vert et aneth
- Foie gras de canard mi cuit + toasts et confiture d'oignons
- Saumon fumé norvégien + toasts et citron

PLATS

- Dos de cabillaud en viennoise d'olive noire et tomate confite
- Aiguillettes de poulet aux épices et fromage blanc aux herbes
- Dos de loup de mer au citron et sauce tartare
- Pavé de saumon en croûte d'amande et herbes
- Roulé de volaille au fromage frais, échalotte et estragon
- Rosbif et moutarde à l'ancienne

ACCOMPAGNEMENTS

- Poêlée de légumes verts, huile d'olive et citron
- Tagliatelle de carotte, courgette et copeaux de parmesan
- Flan d'asperge et noisettes
- Riz noir au fenouil croquant
- Petites Farfalles au pesto rouge

DESSERTS MAISON

- Eclair à la vanille
- Eclair au chocolat
- Salade de fruits frais
- Tiramisu
- Tarte citron meringuée
- Crumble fruits de saison
- L'exotique : croustillants strudel, mousse passion, compotée mangue et ananas
- Pana cotta et coulis de pina colada
- Fromage blanc et coulis de fruits
- Assortiment de 4 petits macarons
- Mousse au chocolat
- Flan aux œufs maison
- Carpaccio d'ananas
- Gourmandise aux fruits rouges

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
Grande Séouve rouge	7,50 € HT / 9,00 € TTC
Domaine Devillard Le Renard	11,66 € HT / 14,00 € TTC
Bandol Val d'Arenc	12,50 € HT / 15,00 € 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	20,00 € HT / 24,00 € TTC

VIN BLANC

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