



MARIUS TRAITEUR

AIX · EN · PROVENCE



LUBERON



PROVENCE



CÔTE D'AZUR



CAMARGUE

La Quintessence du goût

PRODUITS FRAIS DE SAISON 100% FAIT MAISON,
DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

Marius Traiteur, c'est avant tout l'histoire d'un chef passionné et engagé qui marie le métier de traiteur à l'art de la gastronomie.

Marius Traiteur propose une cuisine gourmande et raffinée dans le respect du produit : produits frais et de saison, choix d'un circuit court et démarche éco responsable. C'est une cuisine innovante et 100% fait maison qui emmène vos convives dans un véritable voyage gustatif riche en saveurs.

Une Réception Responsable

LES ACHATS RESPONSABLES

Des produits de saison issus d'un circuit court.



**MARIUS
TRAITEUR**



LA VALORISATION

Les déchets sont collectés et recyclés et nous luttons contre le gaspillage alimentaire en redistribuant le surplus alimentaire.



LA PRODUCTION

Une démarche responsable tant sur le plan environnemental que local. Nous valorisons l'ensemble de nos déchets (épluchures, tri sélectif) et nous favorisons l'emploi local et la diversité.



LA RÉCEPTION

Afin de réduire l'impact carbone, nous mettons en place du co-voiturage pour l'ensemble de nos collaborateurs afin de se rendre sur les lieux de la réception. Les matériaux utilisés pour nos réceptions sont durables, réutilisables et biodégradables.



Le menu



Cocktail / Réception Automne Hiver

19 PIÈCES / PERS DONT 3 SUCRÉES

Nos mises en bouches (3 choix - 2pcs)

- Tatare de thon et légumes, vinaigrette carotte gingembre
- Kebbe Nayé Libanais, tartare d'agneau au boulgour citronné
- Feuilles d'endive, compotée de poire, bleu et crumble de noix
- Salade wakamé, petit pois et fève de soja à l'huile de sésame
- Poireaux gribiche façon mimosa
- Choux en salade, feta, noix de cajou torréfiées
- Panna cotta de chou-fleur, saumon fumé
- Gaspacho de betterave à la pomme Granny
- Houmous de pois cassés au chorizo
- Lentille en salade, oignons, hareng fumé moutarde à l'ancienne

La sandwicherie (2 choix - 2 pcs)

- Bagel pastrami, pousses d'épinard, stracciatella et noix
- Croque-Bikini, crème de truffe, jambon cru, basilic et mozzarella
- Focaccia à l'huile d'olive Fromage frais, roquette, Jambon cru et pesto
- Club sandwich original
- Eclair salé au saumon, crème de Philadelphia aneth, jeunes pousses
- Mini Buns de canard confit, oignons caramélisés

Nos tartes fines (1 choix - 1 pcs)

- Sablé parmesan crème de ricotta, petit légumes et pesto
- Tarte à l'oignon, chantilly de lard, pickles d'oignon rouge

Brochettes (1 choix - 1 pcs)

- Poulet à la marocaine façon tajine
- Bœuf et patate douce au barbecue, sauce chimichurri
- Butternut confite, gorgonzola et pancetta
- Légumes confits et pesto

Nos pièces chaudes (2 choix - 2 pcs)

- Mini Cheeseburger
- Kefta sauce Reita (sauce yaourt)
- Croque-Monsieur campagnard
- Buns brousse magret fumé

— Cocktail / Réception Automne Hiver —

19 PIÈCES / PERS DONT 3 SUCRÉES

(Suite)

— Nos notes sucrées (3 choix - 1 pcs)

- Fruits en brochette
- Tiramisu
- Macarons
- Choux crème pâtissière craquelin praliné
- Pavlova aux fruits
- Fromage blanc crème de marron et granola
- Crème poire chocolat crumble de sablé Breton
- Brousse Locale, Amarena
- Fondant pistache à la Fleur d'oranger, fruits secs





805 rue JRG de la Lauzière
13290 Aix-en-Provence

marius@marius-traiteur.fr

www.marius-traiteur.fr

04 84 49 28 95



LUBERON • PROVENCE • CÔTE D'AZUR • CAMARGUE