



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



Menu apéritif et buffet froid

— Apéritif

- Panier verdure, variété de légumes et sauce tzatziki
- Tapenade de tomates confites, hoummos de pois chiche et ses croûtons
- Focaccia à l'huile d'olive, fromage frais, roquette, jambon cru
- Brochette de légumes confits et pesto
- Poivrons grillés, anchois et brisure de feta
- Wrap de poulet façon César

— Bar à salades

- Farfalle en salade façon Marius (Tomate confite, pignon, copeaux de parmesan, anchois, capres et brocoli)
- Salade d'endive
- Salade de lentille, courge rôtie, feta, oignon rouge et noisettes
- Vinaigrette balsamique

— Repas en buffet

- Salade hivernale aux harengs et pommes de terre
- Plateaux de charcuterie
- Filet de saumon rôti sauce Gribiche
- Rôti de bœuf tranché

— Plateaux de fromage affiné

— Sélection de pains

- Pain de campagne
- Pain aux céréales
- Pain pipelette

— Desserts

- Plateaux de fruits de saison
- Tartes sucrées





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