



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



Apéritif et repas à table

— Nos pièces cocktail (14 pcs /pers)

- Feuilles d'endive, compotée de poire, bleu et crumble de noix x2
- Lentille en salade, oignons, hareng fumé moutarde à l'ancienne
- Poireau gribiche façon mimosa
- Eclair salé au saumon, crème de Philadelphia aneth, jeunes pousses x2
- Focaccia à l'huile d'olive fromage frais, roquette, jambon cru et pesto x2
- Sablé parmesan crème de ricotta, petit légumes et pesto x2
- Choux en salade, feta, noix de cajou torréfiées
- Kefta sauce Reita (sauce yaourt) x2
- Croque-Monsieur campagnard x2

— Plateaux de fromages de nos provinces et salade mesclun

— Desserts

- Plateaux de fruits de saison
- Crème poire chocolat crumble de sablé Breton
- Brousse Locale, Amarena
- Fondant pistache à la fleur d'oranger, fruits secs
- Buffet café expresso

— Plats

- Gigot d'agneau fermier label rouge sur planche en bois
- Pomme de terre grenaille rôties au sel de Guérande et thym
- Tian de légumes





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