



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 complet – repas à table

— Entrées

- Salade de lentille, courge rôtie, feta, oignon rouge et noisettes

Ou

- Saint Marcellin pané, toast de pain, noix, magret fumé et mesclun

Ou

- Velouté de butternut, crème de lard fumé

Ou

- Vitello Tonnato : rôti de veau en carpaccio sauce au thon

Ou

- Duo de tartare (saumon et thon), légumes, vinaigrette carotte gingembre, œufs de poisson

Ou

- Salade hivernale aux harengs et pommes de terre, pickles oignon rouge et émulsion persillée

— Plats chauds

- Bœuf braisé aux carottes

Ou

- Saltimbocca de lotte accompagné d'un riz vénéré et petits légumes grillés

Ou

- Osso Bucco, polenta crémeuse et poêlée de champignons

Ou

- Souris d'agneau de 7h, risotto crémeux au parmesan

Ou

- Râbles de lapin au petit salé, petits légumes glacés, gratin Dauphinois

Ou

- Pot au feu revisité

— Fromages affinés à l'assiette avec mesclun

— Desserts

- Salade de fruits frais
- Café ou Thé gourmand
 - Brochette de fruits
 - Crème poire chocolat crumble de sablé Breton
 - Fondant pistache à la fleur d'oranger
 - Brousse locale Amarena
- Pavlova aux fruits
- Tiramisu classique
- Tarte de saison



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