



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





MARIUS TRAITEUR

NOS BRUNCHS

BRUNCH - FORMULE N° 3

(80 personnes minimum)

— Apéritif

Panier verdure, variété de légumes et sauce anchoïade
Tapenade olive noire, olive verte et ses croûtons
Poivrons grillés, anchois
Wrap de poulet façon César

— Repas en buffet

Plateaux de charcuterie

— Buffet du pêcheur (plancha)

Filet de dorade

— Buffet du boucher (plancha)

Magret de canard
Tendron de veau
Brochette de boeuf

— Bar à omelettes

Champignon
Gruyère râpé
Jambon blanc

— Bar à salades

Farfalle en salade façon Marius
(Tomate confite, pignon, copeaux de parmesan, anchois, capres et brocoli)
Salade Niçoise
Salade tomate mozzarella
Vinaigrette balsamique

— Bar à pâtes

Penne
Spaghetti
Gnocchi
Sauce tomate de la mama
Pesto basilic





MARIUS TRAITÉUR

NOS BRUNCHS

BRUNCH - FORMULE N°3 *(80 personnes minimum)*

— Plateaux de fromage
affiné

— Sélection de pains

Pain de campagne
Pain aux céréales
Pain pipelette

— Desserts

Beurre, miel, confiture et nutella
Crêpe
Gâteau de soirée
Plateaux de fruits de saison
Tartes sucrées
Mini viennoiseries (pain au chocolat,
croissant, brioche)
Thé, café expresso et jus de fruits





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