



**MARIUS
TRAITÉUR**

AIX · EN · PROVENCE



Pour Marius Traiteur, le plus important est de combler toutes vos attentes en vous offrant une prestation à la hauteur de ce merveilleux événement qu'est votre mariage ! C'est la raison pour laquelle, nous mettons à votre service l'ensemble de notre savoir-faire. Tous nos menus sont élaborés avec des produits frais et de saison. Excellence, rigueur et originalité sont nos maîtres mots.

Votre traiteur accèdera à l'ensemble de vos désirs afin que vous vivez des instants uniques et inoubliables.



18h

Cocktail



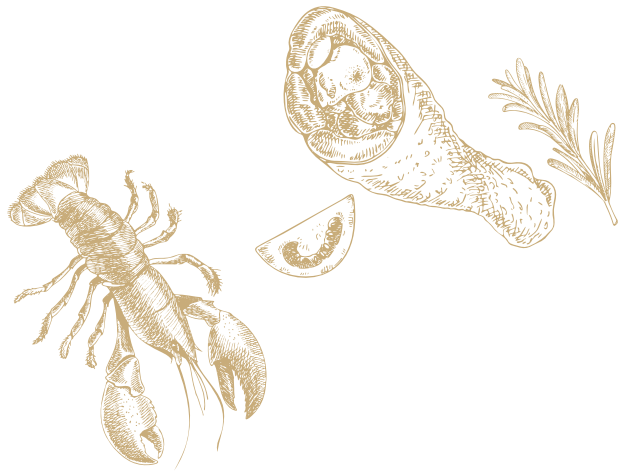
20h

Passage à table

**VOTRE
RECEPTION**

21h

Entrée des mariés



23h

Fin du dîner
et début de soirée



Menu Fanny

VOTRE BUFFET APÉRITIF

— Buffet Américain

Mini burger
Mini hot dog
Mini panini tomate mozza pesto basilic

— Buffet Italien

BAR À PASTA
Sorrisi basilic, Mezzelune chèvre et figues, gnocchi,
Pesto basilic, sauce tomate de la mama, crème de parmesan
et sauge

— Buffet du Sud-Ouest

Foie gras au Beames-de-Venise
Toast
Confiture de figue
Chutney oignon

— Buffet Méditerranéen

Anchoïade accompagnée de ses légumes
Tapenade verte, noire et ses croutons
Frite de panisse
Chips de légume de saison
Tempura de légume de saison
Mélange d'olives de la région



Menu Fanny

VOTRE BUFFET
APÉRITIF

– Buffet Espagnol

Fontaine de gaspacho maison
Poivrons marinés, anchois
Découpe de jambon serrano

– Buffet Norvégien

Filet de saumon gravlax
Beurre demi sel
Blinis
Œufs de lump

– Buffet Barbecue

Figatelli
Saucisses italiennes
Brochettes de Porc marinade barbecue
Brochettes de Poulet marinade miel, soja et citron



Menu Fanny

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

— Les plats

Agneau à la broche

OU

Cochon à la broche

AVEC EN ACCOMPAGNEMENT

Pomme de terre au four et ail confit

OU

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ail confit

—

Tian de légumes

OU

Tagliatelle de légumes

—

Mesclun de salade

Menu Fanny

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

— Les fromages

Plateaux de fromages de nos provinces
Mesclun de salade à table

— Les desserts

Buffet crêpe
Buffet fontaine chocolat avec brochettes de chamallow
Buffet popcorn
Plateaux de fruit
Tropézienne
Tablette de chocolat géante
Flan caramel
Buffet smoothie
Buffet thé, café expresso



Résumé



Menu Fanny

Base de 100 euros TTC par personne pour 100 personnes

— 7 Buffets / Animations

— Plats

Agneau à la broche

OU

Cochon à la broche

+ accompagnements au choix

— Buffet Fromage + Buffet Desserts

PRESTATIONS INCLUSES

— Table de buffet

Verrerie + vaisselle en porcelaine + couverts en inox + nappage et serviette

- Boissons sans alcool
- 1 serveur pour 15 convives





04 84 49 28 95

www.marius-traiteur.fr

www.instagram.com/marius_traiteur