



**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 Manon

VOTRE BUFFET APÉRITIF

— Buffet Américain

Mini burger
Mini hot dog
Mini panini tomate mozza pesto basilic

— Buffet Italien

BAR À PASTA

Stelle speck ricotta mozzarella, sorrisi ricotta épinard, gnocchi, Pesto basilic, sauce tomate de la mama, crème parmesan et sauge

BAR À BRUSCHETTA

Mozzarella, Anchois, Parmesan, Jambon blanc, Jambon cru, fromage râpé, champignon de paris, sauce tomate, fromage de chèvre, Roquette, thon, poivron, olives et pesto

Demi meule de Parmigiano

— Buffet du Sud-Ouest

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

— Buffet Méditerranéen

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



Menu Manon

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

– Buffet Espagnol

Découpe de jambon serrano
Fontaine de gaspacho tomate, melon et basilic maison

– Buffet Norvégien

Filet de saumon gravlax
Beurre demi sel
Blinis
Œufs de lump

– Buffet de la mer

Moules à la marinières piment
Coque à la marinières persillées
Carpaccio de thon et saumon sauce vierge

– Buffet Tomates et Fromages Italiens

Mozzarella Di Bufala
Mozzarella affumicata (fumée)
Burrata
Pecorino à la truffe
Ricotta Di Bufala
Caisse de tomates multicolores
Basilic frais
Sel de guérande
Huile d'Olive
Balsamico di Modena IGP
Poivre

– Buffet Barbecue

Figatelli
Saucisse italiennes
Brochette de Porc marinade barbecue
Brochette de Poulet marinade miel, soja et citron



Menu Manon

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

— Les plats

Magret de canard accompagné d'écrasé de pomme de terre au pistou,
ail confit, figue rôtie et sauce poivre de Sichwan

OU

Filet de bœuf accompagné d'un risotto artichaud, morilles,
Petits légumes de saison glacés et son jus corsé

OU

Filet de dorade accompagné d'un risotto aux tomates confites
Tagliatelle de légumes d'été basilic et sauce vierge

OU

Agneau à la broche
+ accompagnement au choix

OU

Cochon à la broche
+ accompagnement au choix



Menu Manon

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

— Les fromages

Plateaux de fromages de nos provinces
Mesclun de salade au buffet

— Les desserts

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



Résumé



Menu Manon

Base de 115 euros ttc par personne pour 100 personnes.

— 9 Buffets / Animations

— Plats

Magret de canard accompagné d'écrasé de pomme de terre au pistou, ail confit, figue rôtie et sauce poivre de Sichwan

OU

Filet de bœuf accompagné d'un risotto artichaud, morilles, Petits légumes de saison glacés et son jus corsé

OU

Filet de dorade accompagné d'une tombée de fenouil, Chips de légumes et sauce yuzu

OU

Filet de Rouget accompagné d'un risotto au tomate confites, Petits légumes de saison, champignons et sauce vierge

Agneau à la broche
+ accompagnements au choix

OU

Porc à la broche
+ accompagnements au choix

— Fromage à table + 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