



**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 Marius

Base de 130 euros ttc par personne pour 100 personnes.

VOTRE BUFFET APÉRITIF

— Buffet Américain

Mini burger
Mini hot dog
Mini panini tomate mozza pesto basilic

— Buffet Italien

BAR À PASTA

Triangoli cèpes et truffe, Girasoli aubergine mozzarella tomates, gnocchi, Pesto basilic, sauce tomate de la mama, crème de parmesan et sauge

BAR À PIZZA

Mozzarella, Anchois, Parmesan, Jambon blanc, Jambon cru, fromage râpé, champignon de paris, sauce tomate, fromage de chèvre, Roquette, olives, pesto, crème de truffe et Burrata

— Buffet du Sud-Ouest

Foie gras au Beaufort de Savoie
Toast
Confiture de figue
Chutney oignon

— Buffet Méditerranéen

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



Menu Marius

VOTRE BUFFET
APÉRITIF

– Buffet Espagnol

Fontaine de gaspacho
tomate, melon et basilic
maison

– Buffet Norvégien

Filet de saumon gravlax
Beurre demi sel
Blinis
Œufs de lump

– Buffet Tomates et Fromages Italien

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 du boucher (au choix)

Buffet Barbecue

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

OU

Buffet Rotisserie

Epaule de veau moutarde et romarin
Epaule d'agneau caramélisé aux épices
Carré de bœuf rôti sauce yakitori
Magret de canard au miel



Menu Marius

VOTRE BUFFET
APÉRITIF

— Buffet du pêcheur (au choix)

Buffet de la mer

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

OU

Buffet Plancha de la mer

Crevettes
Thon
Couteaux
Sèche
Dorade
St Jacques

Marinades : huile d'olive basilic et citron / persillade /
huile d'olive et herbes fraîches

— Buffet Epicurien (au choix)

Buffet Découpe de jambon

Découpe de jambon ibérique
Demi meule de Parmigiano

OU

Meule de Parmigiano Reggiano

Risotto crémeux dans la meule de Parmigiano

OU

Meule de la grande sélection de charcuterie

Pancetta Magrissima
Viande de grisons
Coppa di parma IGP
Spianata calabrese piquante
Mortadelle de Bologne IGP
Jambon serrano grande réserve



Menu Marius

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

— Les plats à partager (servi sur table)

Côte de bœuf sur planche
Gigot d'agneau sur planche
Sauce morille

AVEC EN ACCOMPAGNEMENT

Pomme de terre au four

OU

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

OU

Purée de pomme de terre à la truffe

OU

Risotto à la truffe
avec Artichaud barigoule

—

Jardinière de légumes

OU

Tian de légumes

OU

Tagliatelle de légumes



Menu Marius

VOTRE DÎNER
A LA CARTE

— Les plats à l'assiette

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,
petit 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

Mesclun de salade



Menu Marius

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 géant
Flan caramel
Buffet smoothie
Buffet tartes de fruits
Gâteaux de soirée
Buffet thé, café expresso



Résumé



Menu Marius

Base de 130 euros ttc par personne pour 100 personnes

— 10 Buffets / Animations Premium

— 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, champignon et sauce vierge

Côte de bœuf sur planche
Gigot d'agneau sur planche
Sauce morille

OU

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