



# 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



---

## Pause gourmande

---

- Jus d'orange pressé
- Madeleine  
ou Chouquettes Chantilly
- Cookies
- Carrot cake
- Crème au citron, Crumble  
sablé breton
- Mousse au chocolat
- Fromage blanc ananas  
et Granola cannelle
- Plateaux de fruits de saison





805 rue JRG de la Lauzière  
13290 Aix-en-Provence

[marius@marius-traiteur.fr](mailto:marius@marius-traiteur.fr)

[www.marius-traiteur.fr](http://www.marius-traiteur.fr)

04 84 49 28 95



LUBERON • PROVENCE • CÔTE D'AZUR • CAMARGUE