



# 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



# — Menu cocktail dinatoire en animation —

## — Buffet snacking (Américain)

- Mini burger
- Mini hot dog
- Mini panini tomate mozzarella pesto

## — Buffet plancha

- Figatellu
- Mini Merguez
- Brochette de porc sauce barbecue
- Brochette de poulet miel, sauce soja

## — Buffet Italien

### BAR À PASTA :

- Stelle speck ricotta mozzarella, sorrisi ricotta épinard
- Gnocchi, Pesto basilic, sauce tomate basilic et crème de sauge au parmesan

### BAR À BRUSCHETTA :

- Mozzarella, Anchois, Parmesan, Jambon blanc
- Jambon cru, fromage râpé, champignon de paris, sauce tomate, fromage de chèvre
- Roquette, thon, poivron, olives, pesto, cœur d'artichaut

### BUFFET MÉDITERRANÉEN :

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

## — Buffet Norvégien

- Filet de saumon gravlax
- Beurre demi-sel
- Blinis
- Œufs de lump

## — Buffet Libanais

- Pita
- Fallafel
- Houmous
- Viande épicée
- Salade d'aubergine
- Salade de tomate concombre et oignon
- Salade de choux rouge
- Salade de choux blanc

## — Desserts

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



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