



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



Cocktail + plat chaud

— Nos pièces cocktail (14 pcs /pers)

- Poivron grillé, anchois et brisure de feta
- Salade de tomates cerise, basilic, Pecorino et huile d'olive
- Fenouil gribiche façon mimosa
- Eclair salé mozzarella di bufala, tomate confite et pancetta x2
- Focaccia à l'huile d'olive fromage frais, roquette, jambon cru et pesto x2
- Sablé parmesan crème de ricotta, petit légumes et pesto x2
- Tomates confites, mozzarella et jambon cru
- Roulés de chorizo, ricotta, roquette et basilic x2
- Croque-Monsieur campagnard x2

— Plats chauds

- Taureau en Gardiane, pommes de terre grenaille rôties au sel de Guérande
Ou
- Filet de saumon, tian de légumes de saison au parmesan et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce vierge
Ou
- Curry vert de poulet, riz thaï
Ou
- Souris d'agneau de 7h, risotto petit pois, artichauts et champignons
Ou
- Véritables farcis Niçois
Ou
- Aioli Traditionnel

— Plateaux de fromage affiné

— Sélection de pains

- Pain de campagne
- Pain aux céréales
- Pain pipelette

— Desserts

- Plateaux de fruits de saison
- Mousse chocolat
- Crème au citron, crumble de sablé breton
- Fromage blanc, ananas et granola cannelle
- Buffet café expresso



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

marius@marius-traiteur.fr

www.marius-traiteur.fr

04 84 49 28 95



LUBERON



PROVENCE



CÔTE D'AZUR



CAMARGUE