



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 complet – repas à table

— Entrées

- Poke Bowl de quinoa au saumon frais

Ou

- La classique salade de tomates colorées au stracciatella et à la crème de balsamique

Ou

- Toast Marseillais, sardines, petits légumes, brousse et basilic

Ou

- Vitello Tonnato : rôti de veau en carpaccio sauce au thon

Ou

- Mille-feuille de légumes, vinaigrette aux olives, mesclun

Ou

- Melon en salade, gorgonzola, jambon de parme, pignons et basilic

— 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

- Aïoli Traditionnel

— Fromages affinés à l'assiette avec mesclun

— Desserts

- Salade de fruits frais
- Café ou Thé gourmand
 - Brochette de fruits
 - Crumble de crème au citron
 - Madeleine
 - Mousse au chocolat
- Pavlova aux fruits exotiques
- Tiramisu classique
- Tarte aux fraises



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