



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 / Réception Printemps Été

19 PIÈCES / PERS DONT 3 SUCRÉES

Nos mises en bouches (3 choix - 2 pcs)

- Poivron grillé, anchois et brisure de feta
- Tatar de thon et légumes, vinaigrette carotte gingembre
- Cuillère fondue de fenouil rouget sauce vierge
- Salade de tomates cerise, basilic, Pecorino et huile d'olive
- Caviar d'aubergine, cumin, parmesan et cranberries
- Kebbe Nayé Libanais, tartare d'agneau au boulgour citronné
- Gaspacho tomates mures melon
- Fenouil gribiche façon mimosa
- Salade asiatique, carotte, pousse de soja, mangue, coriandre et cacahuète vinaigrette de mangue
- Tartare de tomates fraîches et sèches à l'ail et au basilic

La sandwicherie (2 choix - 2 pcs)

- Focaccia à l'huile d'olive fromage frais, roquette, jambon cru et pesto
- Eclair salé mozzarella di bufala, tomate confite et pancetta
- Bagel saumon mariné, crème de fromage frais citronné, herbes fraîches
- Eclair salé à la Sicilienne, aubergine, tomates confites, capres et huile d'olive
- Croque-Bikini, crème de truffe, jambon cru, basilic et mozzarella
- Mini Buns de canard confit oignons caramélisés

Nos tartes fines (1 choix - 1 pcs)

- Sablé parmesan crème de ricotta, petit légumes et pesto
- Pizzette Oignon, poivron, miel et romarin

Brochettes (1 choix - 1 pcs)

- Tomates confites, mozzarella et jambon cru
- Melon, gorgonzola, pancetta
- Poulet à la marocaine façon tajine
- Légumes confits et pesto

Nos pièces chaudes (2 choix - 2 pcs)

- Mini Cheeseburger
- Roulés de chorizo, ricotta, roquette et basilic
- Croque-Monsieur campagnard
- Buns brousse figatelli

Nos notes sucrées (3 choix - 1 pcs)

- Fruits en brochette
- Tiramisu pistache
- Macarons
- Fromage blanc ananas et granola cannelle
- Crème au citron crumble de sablé Breton
- Choux crème pâtissière craquelin praliné
- Mousse au Chocolat
- Pavlova aux fruits



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