

LA MARBRERIE

NOURRIT VOS ÉVÉNEMENTS

Tous les jours de la semaine à midi, tous les soirs de concert ou d'événement public, la Marbrerie propose des repas simples préparés sur place. Pour vos fêtes et vos événements, la Marbrerie peut aussi préparer des repas et buffets inventifs, savoureux et chaleureux.

Plaquette buffet (50 à 550) : 35€HT/personne

3 entrées

potages du moment
taboulet de légumes
salade tomates & mozzarella
salade betteraves et fourme d'ambert
salade de quinoa aux légumes croquants
salade grecque (tomate, comcombre, féta)
houmous du moment
rillettes de poisson
caviar d'aubergines

4 plats

Viandes :

cuisse de poulet basquaise
curry d'agneau
sauté de veau aux olives
fricassé de volaille aux champignons
joue de cochon braisé

Poissons :

dos de lieu noir aux olives
dos de saumon et crème de citron
rascasse rôtie et crème de pesto
filet de bar sauce vierge

Végétariens :

piperade de légumes
légumes façon wok
gratin d'aubergines façon parmigiana
courgettes sautées
ratatouille

poêlée provençale

Accompagnements :

pommes grenaille confites
risote de fregola
purée de patates douces
riz parfumé
farfalle au beurre

végé : colombo ou curry de légumes

3 desserts

panna cotta, coulis de saison
crème chocolat
crème pistache
crème aux œufs
brownie au chocolat
tarte aux fruits de saison
salade de fruits à l'hibiscus
crumble aux fruits de saison
clafoutis aux fruits

Additionnel : Les planches (4€00HT/personne)

planche de fromage AOP
planche de charcuterie
quiche du moment
acras de morue
calamar à la romaine
bruschetta

LA MARBRERIE

NOURRIT VOS ÉVÉNEMENTS

Plaquette finger (10 à 100) : 29€HT/personne

4 entrées :

shot de gaspacho ou de velouté du moment
wrap façon césar
quiche du moment
club sandwich
hot dog de canard confit
bruschetta
acras de morue
assortiment de blinis
calamar à la romaine

2 plats :

curry d'agneau et pommes grenaille
émincé de bœuf à la citronnelle, wok de légumes
rascasse rôtie, purée de patates douces
saumon rôti & ratatouille
curry ou colombo de légumes
avec
riz ou pommes grenaille

3 desserts :

assortiment de verrines
(panna cotta, creme chocolat, creme pistache, creme aux œuf)
brownie chocolat
salade de fruits
clafoutis de saison
shot de soupe de fruits

Additionnel :

planche de charcuterie
planche de fromages

LA MARBRERIE

NOURRIT VOS ÉVÉNEMENTS

Déjeuner assis 1 entrée + 1 plat + 1 dessert : 16,00€HT

Dîner assis 1 entrée + 1 plat + 1 dessert : 22,00€HT

1 entrée :

salade de légumes croquants
velouté du moment
salade grecque
salade de quinoa aux légumes croquants
tarte aux champignons
salade de tomates et mozzarella (selon la saison)

1 plat :

cuisse de poulet basquaise, riz basmati
suprême de volaille, crème de champignons et pommes grenaille
sauté de veau aux olives, purée de pommes de terre
emincé de bœuf à la citronnelle, wok de légumes
filet de bar rôti, pesto de roquette et courgettes sautées
filet de daurade, sauce vierge et ratatouille
pavé de saumon, crème de chorizo et poêlée provençale

végé :

colombo ou curry de légumes
risotto aux légumes de saison

1 dessert:

panna cotta du moment
salade de fruits
brownie au chocolat
clafoutis aux fruits de saison
perles du Japon coco gingembre

Ce repas est servi à table par notre équipe.