
**LA
MARBRERIE
TRAITEUR**



NOTRE OFFRE TRAITEUR

Pour votre événement, La Marbrerie vous propose, des plats simples, gourmands et entièrement fait maison. Une cuisine chaleureuse et authentique. Nos formules sont servies sous forme de buffet à volonté, un format plus convivial, qui favorise les échanges.

Nous sommes en capacité de répondre à toutes vos demandes spécifiques, (végétarien, végétan, kasher, halal et bien autres...)

Repas assis, cocktail déjeunatoire, cocktail dînatoire, buffet, ou simple apéritif ; nous nous adaptons à vos besoins et à votre demande.



VOS PAUSES CAFÉ

Notre petit déjeuner ou goûter façon Marbrerie, accompagné de mini-viennoiseries ou de nos cakes sucrés fait maison :

Accueil café :

Café, thé, jus de fruits, eaux et mini-viennoiseries **6€/HT pers**

Pause sucrée :

Café, thé, jus de fruits, eaux et cake maison **8.50€/HT pers**



LES BUFFETS DÎNER & DÉJEUNER

TOUS LES REPAS SONT PERSONNALISABLES À VOTRE GOÛT !
Choisissez votre formule et composez votre repas à partir du menu :

FORMULE "Bons mangeurs" :

2 entrées + 2 plats + 2 desserts

30€/HT pers

FORMULE "Grands Gourmands" :

3 entrées + 3 plats + 3 desserts

35€/HT pers



AU MENU

LES ENTRÉES :

- Soupes et Veloutés
- Gaspachos
- Salade de lentilles et poivrons
- Houmous pois chiches et betterave
- Purée d'aubergines et courgettes au curry
- Tarte tomates et feta
- Taboulé boulgour quinoa
- Terrine de thon aux haricots et aneth

LES PLATS :



Options Végétariennes

- Risotto aux champignons
- Dhal de lentilles aux épinards
- Curry de carottes aux raisins
- Sauté de courgettes au gingembre et champignons noirs
- Chili con légumes
- Polenta aux légumes et parmesan



Les Plats de viandes

- Chili con carne
- Veau aux olives
- Curry de poulet aux bananes plantain
- Saucisses lentilles
- Effilé de boeuf à l'orange



Les plats de la mer

- Brandade de thon et patates douces
- Moussaka de poisson
- Chili con pesce
- Calamars à la Catalane

LES DESSERTS :

- Perles du Japon coco et mangue
- Mouhalabieh (petit dessert libanais à la fleur d'oranger)
- Brownie au chocolat
- Petit clafoutis
- Riz au lait aux amandes
- Riz au lait au caramel
- Flan antillais
- Tarte à l'orange

Ce menu vous est proposé à titre d'exemple. Nous cuisinons des fruits et légumes de saison. De ce fait le menu est susceptible de changer en fonction de leur disponibilité.

LES APÉRITIFS

Nous vous proposons des pièces "finger-food" entièrement faites maison.

FORMULE 1 :

6 pièces salées et sucrées

16€/HT pers

FORMULE 2 :

8 pièces salées et sucrées

18€/HT pers



DÉJEUNER FAÇON CANTINE

Chaque midi notre cantine ouverte au public propose une formule entrée plat dessert. Le menu change chaque jour et comme à notre habitude, est entièrement fait maison.

Cette option est en self-service, façon cantine, valable jusqu'à 100 personnes.

FORMULE Cantine :

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

16€/TTC pers

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

14€/TTC pers



NOS VALEURS



Nos menus sont adaptés à nos convives. Nous pouvons proposer des formules pour **tout type de régime alimentaire**, végétan, végétarien, kasher, halal, sans gluten ...

Pas d'éléments jetables à La Marbrerie. Nous utilisons des récipients en verre, et des ustensiles en bois recyclable pour limiter l'impact de nos événements et la pollution liée au secteur de l'événementiel.

La Marbrerie s'engage à être **anti-gaspillage**.
Nous cuisinons tous les plats **maison et sur place**.
En effet, nous faisons en sorte que toute la nourriture cuisinée et commandée soit réutilisée.
Nous répondons à vos besoins alimentaires de la manière la plus **durable** possible.





MERCI !

