LA MARBRERIE

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.

LA MARBRERIE

Nous sommes en capacité de répondre à toutes vos demandes spécifiques, (végétarien, végan, 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.

LES COLLATIONS

L’accueil ou la pause sucré façon Marbrerie. Nous pouvons vous proposer différentes formules selon vos besoins et la typologie de votre événement.
Toutes ces prestations sont en libre service sous forme de buffet.

PETIT-DÉJEUNER PAUSES GOÛTER

- Viennoiseries fraiches du jour
- Cakes sucrés/salées fait maison
- Gâteaux fait maison
- Café grains moulus
- Thé (assortiments)
- Thé glacé maison
- Jus de fruits
- Eaux

LES BUFFETS

Tous les repas sont personnalisables à votre goût !
Choisissez la formule qui vous convient le mieux.

FORMULE "Bons mangeurs" :
2 choix d'entrées + 2 choix de plats + 2 choix de desserts

FORMULE "Grands Gourmands" :
3 choix d'entrées + 3 choix de plats + 3 choix de desserts

Exemple de Menu :

Taboulé de boulgour et quinoa aux herbes fraiches.
Crème de potimarrons aux châtaignes.
+ Grands Gourmands
Blinis fait maison, minute; houmous pois chiche betterave, caviar d'aubergine.

Risotto butternuts champignons.
Tajine de poulet aux amandes.
+ Grands Gourmands
Brandade de thon et patates douces.

Brownie chocolat.
Perles du Japon coco et mangue.
+ Grands Gourmands
Panna cotta fruits rouges.

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.

DÉJEUNERS FAÇON CANTINE

Notre cantine est ouverte au public tous les midis. Le menu change chaque jour, et comme à notre habitude, est entièrement fait maison.
Prenez un plateau, choisissez parmi les différentes options du jour une entrée, un plat et un dessert. (Il y a toujours une option végétarienne).
Cette option est valable pour le déjeuner uniquement et jusqu'à 100 personnes.

FORMULE Complète :
1 entrée + 1 plat + 1 dessert

FORMULE Classique :
1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

Exemple de Menu Cantine :

Bricks épinards et feta.
Polenta rôtie aux champignons

Kofte de bœuf à la tomate et coriandre.
Gratin de butternuts aux amendes (façon crumble).

Carrot Cake.
Perles du Japon coco et mangue.

NOS VALEURS

Nos menus sont adaptés à nos convives. Nous pouvons proposer des formules pour tout type de régime alimentaire, végan, 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.

Nos équipes seront heureuses de répondre à vos questions pour faire de votre événement une expérience réussie !

Contactez Nous :

privatisation@lamarbrerie.fr