

# LA CANTINE



LA  
MARBRERIE

# LA CANTINE

Du lundi au vendredi, la cantine de La Marbrerie vous accueille de 12h à 14h.

Nous proposons des formules variées, avec toujours une option végétarienne et une option carnée.

Chaque dimanche, profitez d'un brunch végétarien.

Notre formule « brunch » comporte :

- Un dessert du jour
- Une soupe chaude ou froide, suivant la saison
- Une assiette composée
- Un petit buffet en libre accès : café, jus de fruit, pains, brioches, cakes sucrés, boissons chaudes et froides, œufs, pancakes, céréales, gâteaux maison, petites préparations salées

entrée 4€

plat 13€

dessert 4€

15€ formule = entrée + plat ou plat + dessert

18€ formule = entrée + plat + dessert

Brunch:

24€ adulte

6€ enfant (-de 12 ans)



# LE TRAITEUR

Pour votre événement, La Marbrerie vous propose des plats simples, gourmands et entièrement faits maison.

Une cuisine chaleureuse et authentique.

Nos formules sont servies sous forme de buffet à volonté, un format plus convivial, qui favorise les échanges.

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



# 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.



# 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  
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

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.

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

Pour vos réservations à la cantine:

[kathy.morand@lamarbrerie.fr](mailto:kathy.morand@lamarbrerie.fr)

Pour vos questions traiteurs et événements:

[privatisation@lamarbrerie.fr](mailto:privatisation@lamarbrerie.fr)

06 85 49 70 25

---

LA  
MARBRERIE

---

**TEMP**   
groupe