

# LE MENU MANON



PRINTEMPS - ÉTÉ

 MARIUS  
TRAITEUR



# MENU MANON

(100 personnes minimum)

## L'APÉRITIF EN ATELIERS



### LA SANDWIGHERIE

Mini cheeseburger

Mini hot dog

Mini panini tomate, mozzarella, pesto

### LE BAR À PATES

Sorrisi basilic, mezzelune chèvre et figues, gnocchi

Pesto au basilic, sauce tomate de la Mama, crème de parmesan et sauge

### LA BRUSGHETTA

Mozzarella, gorgonzola, anchois, parmesan, jambon blanc, jambon de Parme, saumon, gruyère râpé, champignons de Paris, chèvre, roquette, thon, légumes grillés, poivrons, olives

Sauce tomate de la Mama, crème de truffe, pesto au basilic

### LE SUD-OUEST

Foie gras au Beaufort de Venise

Confiture de figues, chutney d'oignons et toasts

### LE MEDITERRANEEN

Anchoïade accompagnée de ses légumes

Tapenade d'olives vertes, noires et croûtons

Frite de panisse, chips de légumes de saison

Mélanges d'olives

### L'IBERIQUE

Découpe de jambon Serrano

Fontaine de gaspacho maison

Poivrons marinés aux anchois et à l'ail

### LE SAUMON GRAVLAX ANISÉ

Filet de saumon Gravlax à l'anis

Beurre demi-sel, blinis et œufs de lump

### LE BARBECUE

Figatelli

Saucisses italiennes

Brochettes de porc sauce barbecue

Brochettes de poulet sauce au miel et soja

### LE BUFFET DE LA MER

Moules à la marinière persillée

Coques à la marinière pimentée

### LE BUFFET TOMATES COLORÉES ET FROMAGES ITALIENS

Assortiment de tomates colorées

Fromages italiens : pecorino à la truffe, scamorza affumicata (mozzarella fumée), mozzarella Di Bufala, ricotta, burrata des Pouilles,

Pesto au basilic, balsamico di Modena IGP



# MENU MANON

Suite

## LE REPAS À TABLE



### LE PLAT (à choisir)

Magret de canard accompagné d'un écrasé de pommes de terre au pistou, ail confit, figues rôties, tian de légumes et sauce au poivre 5 baies

OU

Filet de boeuf accompagné d'un risotto, artichauts, champignons, sauce aux morilles

OU

Filet de dorade accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tagliatelles de légumes au pesto, ail confit et sauce vierge

**BUFFET DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS, MESCUN DE JEUNES POUSSÉS ET BAR À PAINS**

## LE BUFFET DES DESSERTS



Bar à crêpes

Fontaine de chocolat et brochettes de Chamallows

Plateaux de fruits de saison

Pop-corn

Tarte Tropicaine

Tablette géante de chocolat

Flan au caramel

Smoothie

Tartes sucrées

**BUFFET THÉ & CAFÉ EXPRESSO**



MARIUS  
TRAITEUR

AIX · EN · PROVENCE

Tél. 04 84 49 28 95

[www.marius-traiteur.fr](http://www.marius-traiteur.fr)

