

LE MENU MARIUS



PRINTEMPS - ÉTÉ

 MARIUS
TRAITEUR



MENU MARIUS

(100 personnes minimum)

L'APÉRITIF EN ATELIERS



LA SANDWIGHERIE

Mini cheeseburger

Mini hot dog

Mini panini tomate, mozzarella, pesto

LE BAR À PIZZA

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

BUFFET ITALIEN (à choisir) :

LE BAR À PATES

Triangoli cèpes et truffe, girasoli aubergine mozzarella tomates, gnocchi

OU

LE RISOTTO

Risotto crémeux ou coquillettes dans la meule de Parmigiano Reggiano

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 GRAYLAX 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

BUFFET DU PÊCHEUR

(à choisir) :

LE BUFFET DE LA MER

Moules à la marinière persillée, coques à la marinière pimentée

OU

LA PLANGHA DE LA MER

Crevettes, thon, couteaux, dorade, Saint-Jacques, sèche

Marinades : Huile d'olive basilic citron, persillade

LE SUD-OUEST

Foie gras au Beauges-de-Venise

Confiture de figues, chutney d'oignons et toasts

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 MARIUS

Suite

LE REPAS À TABLE



OPTION N°1 : À PARTAGER

LE PLAT

Côte de boeuf et gigot d'agneau sur planche, sauce aux morilles

LES ACCOMPAGNEMENTS (à choisir : 1 féculent + 1 légume)

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

OU

Purée de pommes de terre à la truffe

&

Tian de légumes

OU

Pommes de terre grenailles rôties à la fleur de sel de Camargue

OU

Risotto à la truffe

OU

Tagliatelles de légumes

OPTION N°2 : À L'ASSIETTE

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 pistou, ail confit et sauce vierge

LES ARDOISES DE FROMAGES ET LES DESSERTS



ARDOISE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS, MESCUN DE JEUNES POUSSÉS

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
Gâteaux de soirée

BUFFET THÉ & CAFÉ EXPRESSO



MARIUS
TRAITEUR

AIX · EN · PROVENCE

Tél. 04 84 49 28 95

www.marius-traiteur.fr

