



marguer^{eat} 

Carte traiteur

automne - hiver

2020/2021

marguer^{eat}

Bon pour vous et pour la planète !



Légumes de saison, locaux ou de France, viande d'origine



Emballages biodégradables et recyclables



Cuisine frais maison



Céréales BIO



Lunchs



Bon et pratique!

Inclus pain et couverts écologiques



Plateaux premium



Joli et délicieux!

Inclus pain tradition, couverts
écologiques en bambou



Buffet



Varié et gouteux!

Inclus pain et couverts écologiques

Plateaux premium

Fermier 23,80€

- ✿ Salade de lentilles et œuf
- ✿ Poulet fermier mariné aux herbes de Provence, jus au herbes, carottes pommes de terre grenaille
- ✿ Duo de fromages
- ✿ Brownie au chocolat, crème anglaise



Terroir 23,80€

- ✿ Salade d'endives, comté, lardons (disponible sans lardons)
- ✿ Émincé de bœuf, mousse à la moutarde ancienne, pommes de terre grenaille, haricots verts, persil
- ✿ Duo de fromages
- ✿ Pavlova aux fruits de saison

Plateaux premium

Atlantique 23,80€

- ❁ Fondu de poivron et rilette de thon au basilic
- ❁ Cabillaud en panure de citron et fines herbes, taboulé semoule et petits légumes
- ❁ Duo de fromages
- ❁ Macaron chocolat et fruits frais



Veggie 22,80€

- ❁ Salade de lentilles et œuf
- ❁ Galette végétarienne au quinoa, carottes et champignons
- ❁ Duo de fromages
- ❁ Tiramisu à la châtaigne

Plateaux premium sur mesure

Composez votre déjeuner

24,50€



Entrée

1. Salade de lentilles et œuf
2. Salade d'endives, comté, lardons (disponible sans lardons)
3. Fondu de poivron et rilette de thon au basilic

+



Plat

1. Poulet fermier mariné aux herbes de Provence, jus au herbes, carottes pommes de terre grenaille
2. Émincé de bœuf, mousse à la moutarde ancienne, pommes de terre grenaille, haricots verts, persil
3. Cabillaud en panure de citron et fines herbes, taboulé semoule et petits légumes
4. Galette de quinoa avec carotte et champignon

+



Dessert

1. Brownie au chocolat, crème anglaise
2. Pavlova avec fruits de saison
3. Tiramisu châtaigne ou café
4. Macaron chocolat et fruits frais

Lunch

Bistrot 15,60€

- ✿ Salade de lentilles
- ✿ Poulet mousse à la moutarde, potimarron rôti, pommes de terre grenaille
- ✿ Brownie au chocolat



Marée 15,60€

- ✿ Salade de carottes râpées et sa vinaigrette de persil
- ✿ Saumon sauce à la crème et citron, riz, carotte, brocoli
- ✿ Salade de fruits de saison



Lunch

Veggie 14,95€

- ❁ Salade d'automne de pousses d'épinard, quinoa, raisin, amandes
- ❁ Bowl d'œuf poché, riz vinaigré, carotte, concombre, tomate cerise, edamame et avocat
- ❁ Salade de fruits de saison



Automnal 15,60€

- ❁ Salade d'automne de pousses d'épinard, quinoa, raisin, amandes
- ❁ Poulet, pesto de tomate, tortilli, brocolis, carottes
- ❁ Fromage blanc et son coulis de fruits rouge BIO

Lunch sur mesure

Composez votre déjeuner

15,95€



+



+



Entrée

1. Salade d'automne de pousses d'épinard, quinoa, raisin, amandes
2. Salade de lentilles
3. Salade de carottes râpées et sa vinaigrette de persil

Plat

1. Poulet, pesto de tomate, tortilli, brocolis, carottes
2. Poulet mousse à la moutarde, potimarron rôti, pommes de terre grenaille
3. Saumon sauce à la crème et citron, riz, carotte, brocoli
4. Bowl d'œuf poché, riz vinaigré, carotte, concombre, tomate cerise, edamame et avocat

Dessert

1. Fromage blanc et son coulis de fruits rouge BIO
2. Brownie au chocolat
3. Salade de fruits de saison

Buffet sur mesure

Composez votre déjeuner avec 2 mini plats

24,50€



+



+



+



Entrée

1. Salade de lentille
2. Salade d'endives, comte, lardon (optionnel)
3. Fondu de poivron et rilette de thon au basilic

Plat

1. Poulet fermier mariné aux herbes de Provence, jus au herbes, carottes pommes de terre grenaille
2. Poulet fermier mariné aux herbes de Provence, jus au herbes, carottes pommes de terre grenaille
3. Salmon laque tombée d'épinard carotte er rit
4. Cabillaud en panure de citron et fines herbes, taboulé semoule et petits légumes
5. Galette de quinoa avec carotte et champignon

Dessert

1. Brownie au chocolat, crème anglaise
2. Pavlova avec fruits de saison
3. Tiramisu châtaigne ou café
4. Macaron chocolat et fruits frais

Boissons

Vins / Champagnes

- Vin blanc bio camille cayran les salyens 75 cl.....12€
- Vin rouge bio camille cayran l'insouciant 75 cl.....12€
- Champagne de propriétaire 75cl.....18€

Boissons sans alcool

- Eau plate Evian 1.5L.....2€
- Eau gazeuse Sainte Marguerite 1.25L2.5€
- Orangina 1.5L.....4€
- Schweppes agrumes 1.5L4€
- Coca-cola 1.5L.....4€
- Jus d'orange bio 1L.....4€

Petit Format : 1.5 €

- Eau plate Evian / Nestlé 50cl
- Eau gazeuse 50cl
- Orangina 33cl
- Schweppes agrumes 33cl
- Coca zero 33cl
- Coca light 33cl
- Coca-cola 33cl

verres
inclus



Nos services

DÉLAI DE COMMANDE

48H avant pour les buffets, cocktails,
Lunchs et plateaux repas



**ANNULATION DE
COMMANDE 24H AVANT
LIVRAISON**

FRAIS DE LIVRAISON

Livraison OFFERTE à partir de 130€ HT de
commande selon votre zone de livraison
(Paris et sa banlieue) de 11h30 à 14h.



**COMMANDE DE
DERNIERE MINUTE**

Jusqu'à 18H la veille

COMMANDE INTERNET

Commandez vos repas du jour, plateaux
Premium et Lunchs directement sur
marguereat.com



CONTACTS COMMANDES

Sonia Meddeb 01.41.17.40.17