

marguereat 

# Carte traiteur

Printemps 2022



marguer<sup>eat</sup> 

**Bon pour vous et pour la planète !**



**Cuisine frais maison**



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



**Emballages  
biodégradables et  
recyclables**



**Céréales BIO**



marguer<sup>eat</sup> 

# NOUVEAUTÉS ECO FRIENDLY

**PREMIUMS**  
**ZÉRO PLASTIQUE**



**BUFFET**  
**ZÉRO DÉCHETS**

Vaisselle lavable et réutilisable

**3**

# NOTRE OFFRE



## LUNCHS BAG

*Bon et pratique!*

Parfait pour vos collaborateurs au quotidien !  
Inclus pain et couverts écologiques



## PLATEAUX PREMIUM

*Joli et délicieux!*

Des repas frais et gourmands sur plateaux biodegradables pour vos repas d'affaires et réunions.  
Inclus pain tradition, couverts écologiques en bambou



## BUFFET

*Varié et gouteux!*

Offre pour les amateurs de variété, elle contient une sélection de deux mini plats par personne !  
Inclus pain et couverts écologiques

# PLATEAUX PREMIUM

## Provençal 24,20€ HT

- \* Tartelette chèvre frais, légumes (radis, tomate cerise, artichaud et pois gourmand)
- \* Roulé de poulet à la tapenade d'olive, taboulé de semoule bio et légumes provençaux
- \* Duo de fromages affinés
- \* Entremet croquant chocolat

## Chic 24,20€ HT

- \* Salade de betterave, persil, radis, feta
- \* Émincé de bœuf, pommes de terre, haricots verts, champignons, sauce moutarde à l'estragon
- \* Duo de fromages affinés
- \* Tartelettes poire maison



# PLATEAUX PREMIUM

## Atlantique 24,20€ HT

- \* Salade fraîcheur de sucrine, artichauts marinés, concombre, tomate cerise et radis vinaigrette au cidre
- \* Mi-cuit de Saumon au sésame noir, semoule et légumes rôtis : haricots verts, courgettes, carottes et brocolis
- \* Duo de fromages affinés
- \* Tiramisu fruits rouges maison



## Green 24,20€ HT

- \* Tartelette chèvre frais, légumes (radis, tomate cerise, artichaud et pois gourmand)
- \* Boulettes d'épinard, riz, chèvre sauce au yaourt citronné et salade de quinoa, tomate, oignon
- \* Duo de fromages affinés
- \* Tiramisu fruits rouges maison

# PLATEAUX PREMIUM DU MOIS

## PREMIUM DU MOIS 25,50€ HT

- \* Salade Tomate à l'ancienne, Mozzarella de buffala et pesto basilic
- \* Crevettes aux épices douces, riz cantonnais aux légumes (carottes, brocolis, petits pois, omelette)
- \* Duo de fromages affinés
- \* Macaron et fruits frais à la chantilly



# PLATEAUX PREMIUM SUR MESURE

25,50€  
HT

Composez votre déjeuner

## ENTRÉE

1. Salade fraîcheur de sucrine, artichauts marinés, concombre, tomate cerise et radis vinaigrette au cidre
2. Tartelette chèvre frais, légumes (radis, tomate cerise, artichaud et pois gourmand)
3. Salade de betterave, persil, radis, feta
4. Salade Tomate à l'ancienne, Mozzarella de buffala et pesto basilic

## PLAT

1. Mi-cuit de Saumon au sésame noir, semoule et légumes rôtis : haricots verts, courgettes, carottes et brocolis
2. Roulé de poulet à la tapenade d'olive, taboulé de semoule bio et légumes provençaux
3. Émincé de bœuf, pommes de terre, haricots verts, champignons, sauce moutarde à l'estragon
4. Boulettes d'épinard, riz, chèvre sauce au yaourt citronné et salade de quinoa, tomate, oignon
5. Crevettes aux épices douces, riz cantonnais aux légumes (carottes, brocolis, petits pois, omelette)

## DESSERT

1. Tiramisu fruits rouges maison
2. Entremet croquant chocolat
3. Tartelettes poire maison
4. Macaron et fruits frais à la chantilly

7

# LUNCHS BAG

## Terre 15,95€ HT

\* Salade Tomate, Mozzarella et pesto basilic

\* Mini brochettes de poulet sauce basquaise, semoule et petits légumes

\* Tarte citron Maison

## Marée 15,95€ HT

\* Salade de carottes, coriandre, raisins secs

\* Poke bowl végétarien ou saumon, riz vinaigré, carotte, concombre, tomate cerise, edamame et avocat

\* Moelleux chocolat



# LUNCH

## **Veggie 15,95€ HT**

- \* Salade fraîcheur iceberg, tomate, maïs, concombre
- \* Falafels sauce sésame, sur une salade de quinoa aux petits légumes
- \* Salade de fruits de saison



## **Bistrot 15,95€ HT**

- \* Wrap fromage frais, concombre, tomate et ciboulette
- \* Boulettes de bœuf à la grec, sauce tomate aux olives noirs, aubergines confites à la feta et riz
- \* Brownie chocolat, crème anglaise

# LUNCHS BAG SUR MESURE

16,60€  
HT

Composez votre déjeuner

## ENTRÉE

1. Salade Tomate, Mozzarella et pesto basilic
2. Wrap fromage frais, concombre, tomate et ciboulette
3. Salade de carottes, coriandre, raisins secs
4. Salade fraîcheur iceberg, tomate, maïs, concombre

+

## PLAT

1. Mini brochettes de poulet sauce basquaise, semoule et petits légumes
2. Poke bowl végétarien ou saumon, riz vinaigré, carotte, concombre, tomate cerise, edamame et avocat
3. Boulettes de bœuf à la grec, sauce tomate aux olives noirs, aubergines confites à la feta et riz
4. Falafels sauce sésame, sur une salade de quinoa aux petits légumes

+

## DESSERT

1. Tarte citron Maison
2. Brownie chocolat, crème anglaise
3. Moelleux chocolat
4. Salade de fruits de saison

11

# BUFFET ZÉRO DÉCHETS

Emballage  
réutilisable !

## SUR MESURE

26,90€  
HT

Sélectionnez 3 entrées + 3 plats + 3 desserts minimum

### ENTRÉE

- Salade fraîcheur de sucrine, artichauts marinés, concombre, tomate cerise et radis vinaigrette au cidre
- Salade de carottes et raisins secs
- Tartelette chèvre frais, légumes (radis, tomate cerise, artichaud et pois gourmand)
- Wrap fromage frais, concombre, tomate et ciboulette
- Salade de betterave, persil, radis, feta

+

### PLAT

- Mi-cuit de Saumon au sésame noir, semoule et légumes rôtis : haricots verts, courgettes, carottes et brocolis
- Émincé de bœuf, pommes de terre, haricots verts, champignons, sauce moutarde à l'estragon
- Roulé de poulet à la tapenade d'olive, taboulé de semoule bio et légumes provençaux
- Boulettes d'épinard, riz, chèvre sauce au yaourt citronné et salade de quinoa, tomate, oignon
- Poke bowl végétarien ou saumon, riz vinaigré, carotte, concombre, tomate cerise, edamame et avocat
- Mini brochettes de poulet sauce basquaise, semoule et petits légumes

+

### DESSERT

- Tarte citron Maison
- Tiramisu fruits rouges maison
- Salade de fruits de saison
- Tartelettes poire maison
- Moelleux chocolat
- Macaron et fruits frais à la chantilly

Installation  
récupération  
A PRÉVOIR!

Pensez à commander vos plateaux de fromages :  
2€ HT supplémentaire par personne

12

# BOISSONS

verres  
inclus

## Vins / Champagnes

- Vin blanc bio camille cayran les salyens 75 cl.....14€
- Vin rouge bio camille cayran l'insouciant 75 cl.....14€
- Champagne de propriétaire 75cl.....20€

## Boissons sans alcool

- Eau plate 1.5L .....2€
- Eau gazeuse 1.25L .....2.5€
- Orangina 1.5L .....4€
- Schweppes agrumes 1.5L .....4€
- Coca-cola 1.5L .....4€
- Coca-Zéro 1.5L .....4€
- Jus d'orange bio 1L .....4€

## Petit Format : 1.5 €

- Eau plate 50cl
- Eau gazeuse 50cl
- Orangina 33cl
- Schweppes agrumes 33cl
- Coca zéro 33cl
- Coca-cola 33cl
- Jus de fruits RAUCH : Orange ou ACE 20cl



# 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 190€ HT de  
commande **selon votre zone de livraison**  
(Paris et sa banlieue) de 11h30 à 14h.



**COMMANDE DE  
DERNIERE MINUTE**

Jusqu'à 24H avant

## COMMANDE INTERNET

Commandez vos repas du jour, plateaux  
Premium et Lunchs directement sur  
[marguereat.com](http://marguereat.com)



**CONTACTS COMMANDES**

**Sonia Meddeb 01.41.17.40.17**

**14**