

# Carte Traiteur Marguereat Hiver 2025

Pour vos événements hivernaux, Marguereat vous propose une carte traiteur élaborée avec des produits frais et de saison. Découvrez des saveurs raffinées et gourmandes, parfaites pour ravir vos convives.

[marguereat.com](http://marguereat.com)



# Bon pour vous et pour la planète !



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

Nous privilégions les circuits courts et les producteurs locaux. Notre engagement pour la qualité garantit des saveurs authentiques tout en soutenant l'agriculture locale.



## Cuisine frais maison

Tous nos plats sont préparés chaque jour dans nos cuisines par nos chefs passionnés. Nous n'utilisons aucun produit industriel pour garantir une qualité artisanale et des saveurs authentiques.



## Céréales BIO certifiées

Nos céréales sont issues de l'agriculture biologique certifiée, garantissant une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Nous sélectionnons exclusivement des produits sans pesticides ni OGM.



## Emballages biodégradables et recyclables

Notre engagement écologique se traduit par le choix d'emballages éco-responsables. Tous nos contenants sont soit biodégradables, soit recyclables, pour minimiser notre impact environnemental.

# Nos Formules Signature



## Plateaux Premium

Des compositions raffinées pour vos événements professionnels



## Lunch Bags

Une solution pratique et gourmande pour vos déjeuners



## Buffet

L'excellence gastronomique pour vos réceptions



## Cocktail

Le meilleur de notre cuisine en format individuel



# Plateaux Premiums

Des plats savoureux et élaborés pour un repas convivial et raffiné.



## Plateau Marin - 25€ HT

- Terrine de légumes et crumble d'olives
- Pavé de lieu en habit vert, crème de champignons, mousseline de petits pois et carottes rôties
- Duo de fromage
- Cheesecake au spéculoos



## Plateau Authentique - 25€ HT

- Tartelette feta et épinard
- Fricassé de volaille à l'ancienne, haricots verts et pommes de terre grenaille
- Duo de fromage
- Entremet fruits rouges

# Plateaux Premiums



## Plateau Nature végétarien - 25€ HT

- Salade de carottes, mangue, concombre, crevettes, coriandre
- Risotto de riz vénéré à la tomate, carotte, olive et parmesan et sa burrata crémeuse
- Duo de fromage
- Tarte aux fruits frais de saison : clémentines, ananas et kiwi



## Plateau Rustique - 25€ HT

- Flan de carottes et parmesan sur sa salade de mesclun
- Pressé de bœuf, vinaigrette aux herbes, pommes de terre grenaille et poêlé de légumes d'hiver et mesclun
- Duo de fromage
- Entremet chocolat / noisette



# Lunch Bags

Des repas pratiques et goûteux à emporter pour une pause déjeuner équilibré.



## Terre - 16€ HT

- Taboulé de semoule aux légumes d'hiver (brocolis, courge...)
- Haut de cuisse (désossé) façon Teriyaki et son riz aux légumes de saison
- Tiramisu classique



## Marée - 16€ HT

- Wrap carotte, feta et épinard
- Salade de pâtes au saumon, champignons, carottes et brocolis
- Tarte au citron

# Lunch Bags



## Végé végétarien - 16€ HT

- Quiche aux 3 fromages
- Pâtes pépinettes à la crème au parmesan, épinards et courge
- Fouette de fromage blanc et pomme caramélisé



## Lunch du mois - 16€ HT

- Salade d'endives et noix
- Pané de dinde, pommes de terre sautés sauce tomate relevée et wok de légumes de saison
- Fondant chocolat



# Composez Votre Buffet sur Mesure

Laissez-vous guider par vos envies en créant votre buffet personnalisé.

pour 28€ HT par personne



## Entrées Savoureuses

- Tartelette feta et épinard
- Salade de carottes, mangue, concombre, crevettes, coriandre
- Flan de carottes et parmesan sur sa salade de mesclun
- Taboulé de semoule aux légumes d'hiver (brocolis, courge)
- Quiche aux 3 fromages

## Plats Raffinés

- Fricassé de volaille à l'ancienne, haricots verts et pommes de terre grenaille
- Salade de pâtes au saumon, champignons, carottes et brocolis
- Risotto de riz vénéré à la tomate, carotte, olive et parmesan et sa burrata crémeuse
- Pané de dinde, pommes de terre sautés sauce tomate relevée et wok de légumes de saison

## Desserts Enchanteurs

- Tarte aux fruits frais de saison : clémentines, ananas et kiwi
- Fouette de fromage blanc et pomme caramélisé
- Entremet chocolat / noisette
- Cheesecake au spéculoos

 Plateau de fromages affinés + 2,5 € HT/ personne



# Boissons



## Grands formats

### Sodas et Jus 4,50€ HT

- Coca-Cola
- Coca-Zéro
- Jus de fruits (1L)

### Les eaux

- Eau plate : 2,50€ HT
- Eau gazeuse : 3€ HT



## Petits formats 1,60€ HT

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



## Vins Bio (75cl) 14€ HT

- Vin blanc bio Camille Cayran Les Salyens
- Vin rouge bio Camille Cayran L'insouciant



## Champagne 28€ HT

- Champagne de propriétaire (75cl)

**i** Verrerie inclus 🍷 à partir de 150€ de commande de boissons.

# Frais de Livraison

## Contact

Sonia MEDDEB : 01.41.17.40.17

[marguereatreunion@gmail.com](mailto:marguereatreunion@gmail.com)

## Délais de Commande

Buffets et Cocktails : **72H**  
avant

Premiums et Lunchs : **48H**  
avant

Commande de dernière  
minute : jusqu'à 36H avant

Conditions générales :  
[marguereat.com](http://marguereat.com)

## Commande Internet

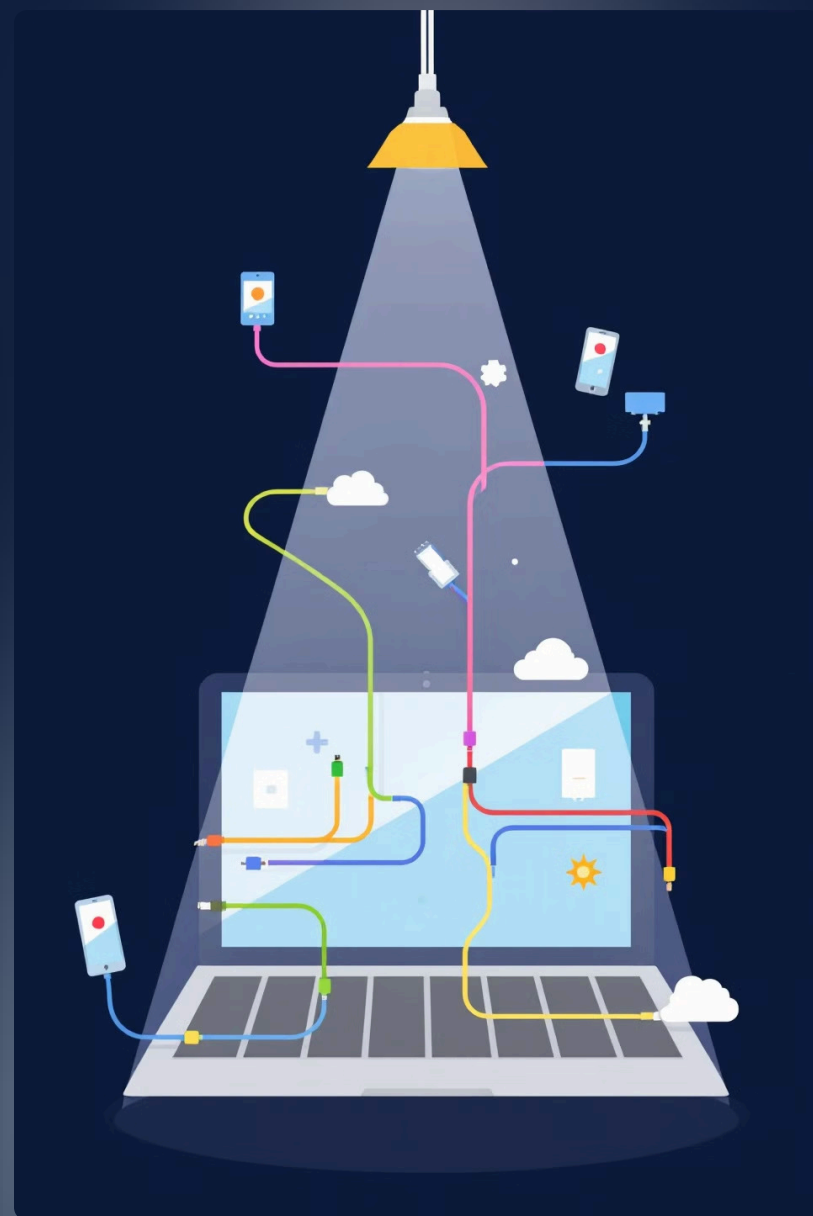
Commandez vos plateaux  
Premium et Lunch Bags

Sur [marguereat.com](http://marguereat.com)

Ou directement par mail  
[marguereatreunion@gmail.com](mailto:marguereatreunion@gmail.com)

## Frais de livraison

Livraison Offerte à partir de 200€  
HT de commande en zone 1. Voir  
tarif selon votre zone de livraison  
(Paris et sa banlieue) de 11h30 à  
13h.



 **Annulation de commande possible 48H avant livraison**