



Carte Traiteur

Printemps 2025

Célébrez l'arrivée des **beaux jours** avec nos créations gourmandes aux *saveurs printanières*

Des **asperges croquantes** aux **fraises juteuses**, nos chefs subliment les *trésors du potager*

Une **explosion de fraîcheur** et de **couleurs** dans chaque bouchée

Des recettes *légères* et *savoureuses* pour vos **événements ensoleillés**

marguerat.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



Cocktail

Le meilleur de notre cuisine en format individuel



Buffet

L'excellence gastronomique pour vos réceptions

OFFRE DU MOIS MAI Plateau Premium et Lunch



Plateau Terroir chic- 28,50€ HT Premium du mois

- Millefeuille de courgette grillée, ricotta citronnée & tapenade d'olives noires
- Fondant de poulet aux cèpes, riz, champignons et carottes
- Duo de fromage
- Choux à la vanille de Madagascar & fraises



Aventure - 16,95€ HT Lunch du mois

- Salade de quinoa, petits pois frais, menthe & feta
- Salade d'effilochée de canard, pommes de terre grenaille, courgettes marinées, salade, tomates cerises
- Salade de fruits frais et basilic

Plateaux Premium

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



Plateau Marée douce- 26,90€ HT

- Crème de petits pois en verrine, éclats de noisettes & émietté de feta
- Filet de lieu jaune cuisson basse température, salade de pommes de terre grenaille, asperges blanches & vinaigrette citronnée
- Duo de fromage
- Tarte sablée, amandine et citron & meringue italienne



Plateau Éléance printanière - 28,50€ HT

- Asperges vertes rôties, mousse de ricotta citronnée, copeaux de parmesan & éclats de noisettes
- Veau basse température, sauce chimichuri, écrasé de pommes de terre, carottes fanes glacées
- Duo de fromage
- Entremets chocolat noir et praliné croustillant

Plateaux Premium



Plateau Nature 🌱 Végétarien - 26,90€ HT

- Tartelette à la purée de petits pois, citron confit & pickles d'oignons rouges
- Quinoa aux petits pois, fèves, épinards, radis & burrata
- Duo de fromage
- Compotée de fraises et rhubarbe, Lattecotta au lait d'amande



Plateau Évasion Printanière - 26,90€ HT

- Salade de papaye verte, carottes, cacahuètes grillées & vinaigrette citronnelle
- Poulet fermier mariné façon satay, nouilles de riz froides, petits pois croquants, coriandre & sauce coco-sésame
- Duo de fromage
- Sablé mangue et coco

Lunch Bags

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



Épopée - 15,95€ HT

- œufs mimosa
- Haut de cuisse de poulet rôti, écrasée de pommes de terre, carottes & vinaigrette au miel
- Fondant au chocolat



Odyssée - 16,50€ HT

- Salade fraîcheur (iceberg, tomate, concombre, artichaut), vinaigrette au parmesan, copeaux de parmesan
- Gravlax de saumon, taboulé de quinoa printanier aux herbes fraîches, courgettes marinées & pois gourmands
- Tartelette aux fraises & crème diplomate au basilic

Lunch Bags



Iliade - 15,95€ HT

- Tarte fine à la tomate ancienne & chèvre frais
- Salade Caesar, laitue, poulet, tomate, pommes de terre, parmesan, croutons & sauce Caesar
- Clafoutis à la poire & coulis passion



Quête 🌱 végétarien - 15,95€ HT

- Tarte fine à la tomate ancienne & chèvre frais
- Taboulé printanier aux herbes fraîches, courgettes marinées & pois gourmands, œuf mollet
- Fromage blanc fermier, compotée rhubarbe & crumble

Composez Votre Buffet froid sur Mesure A PARTAGER

disponible en zéro déchet - nous contacter !

pour 10 personnes minimum, 28,90€ HT par personne.

SELECTIONNEZ 2 choix par catégorie en dessous de 25 personnes, 3 choix si plus de 25 personnes.



Entrées Savoureuses

- Asperges vertes rôties, mousse de ricotta citronnée, copeaux de parmesan & éclats de noisettes
- Millefeuille de courgette grillée, ricotta citronnée & tapenade d'olives noires
- Salade fraîcheur (iceberg, tomate, concombre, artichaut), vinaigrette au parmesan, copeaux de parmesan
- Tarte fine à la tomate ancienne & chèvre frais

Plats Raffinés en plateaux

- Fondant de poulet aux cèpes
accompagnement : salade de pommes de terre grenaille & champignons, vinaigrette
- Filet de lieu jaune cuisson basse température & sauce vierge
accompagnement taboulé de quinoa aux petits légumes & agrumes
- Salade de quinoa aux petits pois, fèves, épinards, radis & feta (Végétarien)
- Poulet fermier mariné façon satay & sauce coco-sésame
accompagnement riz aux petits pois

Desserts Enchanteurs

- Tarte sablée, amandine et citron & meringue italienne
- Lattecotta au lait d'amande, compotée de fraises et rhubarbe
- Entremet chocolat noir et praliné croustillant
- Sablé mangue et coco
- Salade de fruits frais

Boissons



Grands formats

Sodas et Jus 5€ HT

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

Les eaux

- Eau plate : 3€ HT
- Eau gazeuse : 4€ HT



Petits formats 2€ HT

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



Vins Bio (75cl) 16€ HT

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



Champagne 28€ HT

- Champagne de propriétaire (75cl)

📌 Verrerie inclus 🍷 à partir de 150€ de commande de boissons.

Modalités

Commande

marguereatreunion@gmail.com

Sonia MEDDEB : 01.41.17.40.17

Commandez vos plateaux Premium et Lunch Bags sur internet www.marguereat.com



Conditions générales

consulter marguereat.com

Délais de Commande

Buffets et Cocktails : **72H** avant

Premiums et Lunchs : **48H** avant

Commande de dernière minute : **jusqu'à 36H** avant

Frais de livraison de 11h30 à 13h en semaine

20€ HT en zone 1, 30€ HT en zone 2, 45€ HT en zone 3.

Livraison Offerte à partir de 200€ HT de commande en **zone 1**.

Pour les tarifs soirs, week-end et jours fériés nous consulter.



Annulation de commande possible 48H avant livraison