

FÊTES DE NÖEL 2025 : PLATEAUX ET BUFFETS

Pour vos repas et événements de fin d'année, Marguerat signe une collection de plateaux et un buffet à composer, inspirés des saveurs emblématiques de Noël.

Nos chefs ont imaginé un assortiment de 3 entrées, 3 plats festifs — dont une option végétarienne — et 3 desserts, à assembler librement pour créer un repas d'exception.

Chaque recette est élaborée à partir de produits frais, travaillés avec finesse dans l'esprit de la cuisine de fête.

*Disponibles en plateaux individuels ou en buffet festif, nos créations s'adaptent à tous vos besoins : repas d'entreprise, réunions, soirées de fin d'année et moments conviviaux.



NOTRE SÉLECTION FESTIVE À DEGUSTER :

ENTRÉES



Saumon mariné au yuzu et espuma de Wasabi

PLATS



Suprême de volaille, crème de cèpes, champignons, légumes d'hiver rôtis et pomme de terre grenaille

DESSERTS



Pavlova aux myrtilles



Fine salade de foie gras et magret fumé, relevée d'un chutney de figues et son pain d'épices



St Jacques rôtie au beurre persillé, purée de butternut, riz noir et blanc



Entremet Mont blanc meringue & marron



Carpaccio champignons et crème de truffe



Cannelloni crémeux épinards & marron, éclats de châtaigne



Bûche de Noël traditionnelle au chocolat

Nos Formules Signature



Plateaux Premium

Des compositions raffinées pour vos événements professionnels

PRIX : 34.2€ HT



Buffet et cocktail

L'excellence gastronomique pour vos réceptions

PRIX : à partir de 36.20€ HT



PLATEAUX PREMIUM

Faites votre propre plateau premium, à votre goût.

PRIX : 34.2€ HT par personne

(inclus : un plateau de fromages affinés)

Entrée au choix :

- Saumon mariné au yuzu et espuma de Wasabi
- Fine salade de foie gras et magret fumé, relevée d'un chutney de figues et son pain d'épices
- Carpaccio champignons et crème de truffe

Plat au choix :

- Suprême de volaille, crème de cèpes, champignons, légumes d'hiver rôtis et pomme de terre grenaille
- St Jacques rôtie au beurre persillé, purée de butternut, riz noir et blanc
- Cannelloni crémeux épinards & marron, éclats de châtaigne

Dessert au choix :

- Pavlova aux myrtilles
- Entremet Mont blanc meringue & marron
- Bûche de Noel traditionnelle au chocolat

BUFFET DE NOËL

Suivez vos envies et créez votre buffet de Noël personnalisé !

Pour 15 personnes minimum, 36.40€ HT par personne.

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



Entrée au choix :

- Saumon mariné au yuzu et espuma de Wasabi
- Fine salade de foie gras et magret fumé, relevée d'un chutney de figues et son pain d'épices
- Carpaccio champignons et crème de truffe

Plat au choix :

- Suprême de volaille, crème de cèpes, champignons, légumes d'hiver rôtis et pomme de terre grenaille
- St Jacques rôtie au beurre persillé, purée de butternut, riz noir et blanc
- Cannelloni crémeux épinards & marron, éclats de châtaigne

Dessert au choix :

- Pavlova aux myrtilles
- Entremet Mont blanc meringue & marron
- Bûche de Noël traditionnelle au chocolat



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



COCKTAIL FESTIF DE NOËL

Pour 20 personnes minimum, 38,50€ HT par personne.

8 pièces salées + animation chaude au choix + 5 pièces sucrées

Prestation livraison & Installation 70€ HT

Prestation personnel 160€ HT forfait 4heures

8 pièces salées cocktail

- Assortiments de navettes gourmandes
- Saumon artisanal et ses blinis ou plateaux de foie gras et ses pains spéciaux
- 2 petits fours salés - assortiment
- 2 verrines avocat/saumon, potimarron/crème de champignon

Animation chaude

AU CHOIX :

- St Jacques rôtie au beurre persillé, purée de butternut, riz noir et blanc
- Emincé de chapon sauce crème de cèpes, pommes de terre duchesse et légumes rôtis d'hiver
- Cannelloni crémeux épinards & marron, éclats de châtaigne

5 pièces sucrées cocktail

- 1 verrine pavlova myrtille
- 1 verrine entremet Mont blanc meringue & marron
- 1 brochette de fruits frais
- 2 petits fours sucrés - assortiment

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



Carte Traiteur

Automne-Hiver 2025-2026

À partir du mercredi 12 novembre 2025,

Accueillez la **saison froide** avec nos créations gourmandes aux *saveurs réconfortantes*

Des **champignons forestiers** aux **légumes racines** et **courges**, nos chefs subliment les *trésors de l'automne et de l'hiver*

Une **chaleur exquise** et des **parfums envoûtants** dans chaque bouchée

Des recettes *généreuses et mijotées* pour vos **événements chaleureux**

marguer eat.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.



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.



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.



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 et cocktail

Le meilleur de notre cuisine
en format individuel

OFFRE DU MOIS : NOVEMBRE



🍂 Savourez l'automne au bureau !

Commandez dès
maintenant votre plateau
ou lunch de novembre !



Lunch du mois - 16,95€ HT

- Mini-salade de céleri rémoulade et crème fraîche
- Volaille rôtie façon bouillon, crème de cèpes, pommes de terres grenailles et carotte rôties
- Fondant au chocolat

OFFRE DU MOIS NOVEMBRE



Premium du mois Terre - 28,50€ HT

- Carpaccio de champignons de Paris
- Onglet de veau, crème de parmesan, rigatoni et courge de butternut rôtie
- Duo de Fromages affinés
- Tiramisu à la crème de marron



Plateau premium du mois Mer - 26,90€ HT

- Quiche façon thaï aux légumes, lait de coco et huile de sésame
- Crevette au lait de coco, riz thaï et aubergines confites
- Duo de Fromages affinés
- Poire pochée aux épices douces, crème légère à la vanille

Plateaux Premium



Plateau Océan Hivernal - 26,90€ HT

- Tarte fine potimarron, chèvre frais & herbes
- Saumon mariné à l'aneth, lentilles Beluga, purée de carotte, pickles de chou rouge
- Duo de Fromages affinés
- Poire pochée aux épices douces, crème légère à la vanille



Plateau Gourmandise d'Automne - 28,50€ HT

- Carpaccio de champignons de Paris, copeaux de parmesan, pesto à la noisette
- Suprême de volaille basse température, pommes de terre rattes & butternut rôtie, condiment de moutarde ancienne
- Duo de Fromages affinés
- Croustillant au chocolat noir, chantilly rouge et myrtilles

Plateaux Premium



Plateau Naturel 🌱 Végétarien & sans gluten - 26,90€ HT

- Salade d'endives, poires & noix, copeaux de comté
- Galette de légumes, petits pois et sésame, crémeux de wasabi, semoule aux légumes d'hiver rôtis au four
- Duo de Fromages affinés
- Panacotta au lait d'amande, compotée de fruits rouges et mangue



Lunch Bag



Épopée Automnale - 15,95€ HT

- Mini-salade de céleri-rave rémoulade, pommes & herbes fraîches
- Tenders de poulet pané, pâtes pépinettes en risotto aux champignons et carottes
- Sablé citron meringué



Odyssée Hivernale - 16,50€ HT

- Poireaux à la vinaigrette moutardée
- Églefin sauce à l'oseille, salade de riz aux petits légumes croquants
- Brioche perdue & poire caramélisée

Lunch Bags



Quête végétarien - 15,95€ HT

- Houmous de betterave, chips de légumes
- Salade de quinoa, patate douce rôtie, crème de courge, œuf poché et graines de courges torrifiées
- Panacotta au lait d'amande, compotée de fruits rouges

FAITES DU DÉJEUNER AU BUREAU UN MOMENT SAVOUREUX

"Nos Plateaux repas et Lunch Bag sont conçus pour transformer votre pause déjeuner en une véritable évasion gustative, même au cœur de votre journée de travail. Savourez des plats équilibrés et préparés avec soin, sans sacrifier votre temps précieux."

BUFFET FROID à partager

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

- Salade d'endives, poires & noix, copeaux de comté
- Carpaccio de champignons de Paris, copeaux de parmesan, pesto à la noisette
- Œuf mimosa au thon

Plats Raffinés en plateaux

- Roulé de poulet au pesto de tomates et tomates confites & semoule aux herbes et légumes croquants
- Mi-cuit de bœuf condiment oignon crémeux & haricots verts, pommes de terre grenaille
- Galette de légumes, petits pois et sésame, crémeux de wasabi & salade de quinoa, patate douce rôtie, crème de courge
- Saumon mariné à l'aneth & salade de riz aux petits légumes croquants

Desserts Enchanteurs

- Lattecotta au lait d'amande, compotée de fruits rouges
- Brioche perdue & poire caramélisée
- Salade de fruits frais
- Fondant au chocolat

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

COCKTAIL DEJEUNATOIRE

Pour 20 personnes minimum, 28,90€ HT par personne.

8 pièces salées + animation chaude au choix + 4 pièces sucrées

Prestation livraison & Installation 70€ ht

Prestation personnel 160€ ht forfait 4heures



8 pièces salées cocktail

- 2 mini sandwich navettes thon/ crudités, légumes grillés
- 1 mini wraps carotte/ concombre/ épinard/ fromage frais
- panier de crudités
- 2 petits fours salés - assortiment
- 2 verrines avocat/ saumon, potimarron/ crème de champignon

Animation chaude

AU CHOIX

- Crevettes sauce aigre douce, sur riz aux petits légumes
- Emincé de volaille sauce champignons, semoule aux légumes rôtis d'hiver
- Existe en version végétarienne

4 pièces sucrées cocktail

- 1 verrine de tiramisu
- 1 brochette de fruits frais
- 2 petits fours sucrés - assortiment

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

Boissons

Tarifs hors taxes



Grands formats Sodas et Jus 5€

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

Les eaux

- Eau plate : 3€
- Eau gazeuse : 4€



Petits formats 2€

- 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€

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



Champagne 28€

- Champagne de propriétaire (75cl)

Modalités

Commande

 marguereatreunion@gmail.com

 **Aurore DEBAS : 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**