

CARTE TRAITEUR

Printemps 2026

Du **8 avril** au **30 juin 2026**,

Découvrez notre carte de printemps et ses créations gourmandes, inspirées par le retour des beaux jours.

Élaborée à partir de produits de saison, elle met à l'honneur des saveurs fraîches et équilibrées, parfaites pour accompagner les journées ensoleillées.

Chaque plat est pensé pour offrir une expérience savoureuse, entre simplicité et créativité.

Une cuisine de saison, fraîche et conviviale, idéale pour partager de bons moments.



marguer**eat**



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 fraîche 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 SIGNATURES



Plateaux Premium

Des compositions raffinées pour vos événements professionnels.



Lunch bag

Une solution pratique et gourmande pour vos déjeuners.



Cocktail

Le meilleur de notre cuisine en format individuel.



Buffet

L'excellence gastronomique pour vos réceptions.

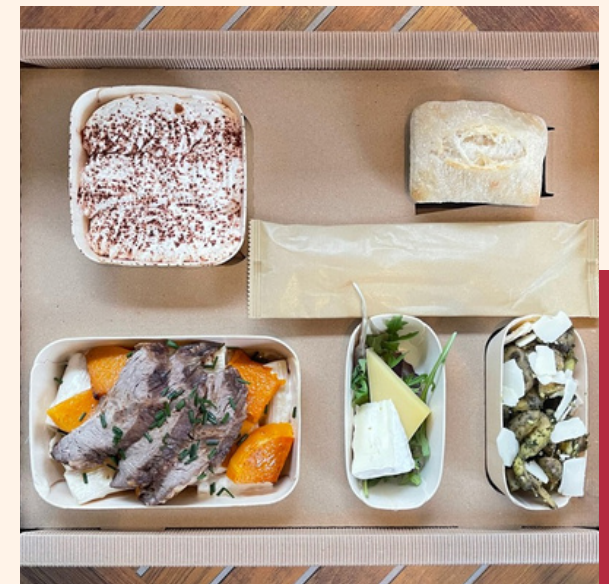
PLATEAUX PREMIUM



Nos plateaux premium sont à la fois pratiques et élégants,
parfaits pour vos réunions.

Chaque plateau est accompagné de pain et de couverts
en bois.

** Salade de fruits ou fromage blanc avec coulis, proposés
en alternative aux desserts sur demande.*



OFFRE DU MOIS :

Jusqu'au 15
Mai inclus



PREMIUM DU MOIS TERRE
28,50 € HT

- Salade de lentilles aux patates douces grillées et à la feta
- Bœuf braisé au tamari et sirop d'érable, accompagné de nouilles de riz
- Duo de fromages affinés
- Sablé au chocolat et à la griotte



PREMIUM DU MOIS MER
28,90 € HT

- Quiche au saumon
- St-Jacques à l'huile d'olive et aux échalotes, riz et petits pois
- Duo de fromage affinés
- Crumble pomme-poire caramélisées

PLATEAUX PREMIUM



GOURMANDISE PRINTANIÈRE
28,50 € HT

- Feta et crème de petits pois
- Poulet pané au panko, sauce coco-citronnelle, chou-fleur rôti et purée de patates douces
- Duo de fromages affinés
- Chou à la vanille de Madagascar et caramel au beurre salé

- Salade thaï : carottes, concombre, mangue, crevettes
- Tartare de saumon deux façons, riz, sauce yaourt-wasabi et légumes de saison
- Duo de fromages affinés
- Tartelette aux fraises

OCÉAN PRINTANIER
28,90 € HT



PLATEAUX PREMIUM



NATUREL VÉGÉTARIEN
26,90€ HT

- Dès de feta et crème de petits pois
- Potato bun végétarien (rösti de pommes de terre, carottes et oignons), sauce burger, oignons frits et pickles accompagné de son coleslaw
- Duo de fromages affinés
- Panna cotta coco-mangue



LUNCH BAG

Nos lunch bags sont à la fois pratiques et complets, parfaits pour accompagner vos réunions et vos pauses déjeuner en toute simplicité. Chaque lunch bag est accompagné de pain et de couverts en bois.



OFFRE DU MOIS :

Jusqu'au 15 Mai inclus

LUNCH BAG DU MOIS

16,95€ HT



- Œuf mimosa au thon
- Filet de poulet émincé à la méditerranéenne, mini penne rosso et courgettes rôties
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise

LUNCH BAG



ODYSSÉE PRINTANIÈRE
16,50 € HT

- Salade thaï : carottes, concombre et mangue
- Salade de quinoa aux dèes de saumon, avec vinaigrette aux herbes (sauce verte au persil)
- Crème caramel

- Gyozas végétariens aux légumes
- Salade César et pommes de terres sautées
- Clafoutis à la poire et au caramel

ÉPOPÉE PRINTANIÈRE
16,50 € HT



LUNCH BAG



- Gyozas végétariens aux légumes
- Penne printanière, accompagnée d'un œuf mollet
- Faisselle aux fruits rouges et kiwi, avec meringue

QUÊTE VÉGÉTARIEN
16,50 € HT

BUFFET (plat chaud ou froid, au choix)

Pour 10 personnes minimum : 28,90€ HT par personne.

Prestation livraison & Installation : 70€ HT → **obligatoire**

Prestation personnel : 160€ HT (forfait 4 heures) → **en option**

- **10 à 20 personnes** : SÉLECTIONNEZ 2 choix pour entrée/dessert ET 1 choix pour le plat
- **20 à 40 personnes** : SÉLECTIONNEZ 2 choix par catégorie
- **40 et plus** : SÉLECTIONNEZ 3 choix par catégorie



Entrées :

- Œuf mimosa au thon
- Salade de lentilles aux patates douces grillées et à la feta
- Salade thaï : carottes, concombre et mangue
- Gyozas végétariens aux légumes

Plats Froid : **ou** Plats Chaud :

- Poulet pané au panko, sauce coco-citronnelle, chou-fleur rôti et purée de patates douces
- Saumon gravlax, riz, sauce yaourt-wasabi et légumes de saison
- Penne printanière, accompagnée d'un œuf mollet

- Poulet pané au panko, sauce coco-citronnelle, chou-fleur rôti et purée de patates douces
- Mi-cuit de saumon, riz, sauce yaourt-wasabi et légumes de saison
- Gnocchi sardes, tomates, courgettes, gorgonzola et parmesan

Desserts :

- Panna cotta coco-mangue (verrine)
- Crumble pomme-poire caramélisées (verrine)
- Sablé au chocolat et à la griotte
- Salade de fruit de saison



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

COCKTAIL

Pour 20 personnes minimum : 32,50€ HT par personne.

6 pièces salées + Animation chaude au choix + 5 pièces sucrées par personne

Prestation livraison & Installation : 70€ HT → **obligatoire**

Prestation personnel : 160€ HT (forfait 4 heures) → **en option**



6 pièces salées :

- 1 blinis à la mousse de chèvre et aux figues grillées
- Assortiment de 1 brochette : tomate-mozzarella et abricot sec-comté
- 2 petits fours salés- assortiment
- Assortiment de 1 verrine : tzatziki au saumon et crème de petits pois à la feta
- Assortiment foccacia : légumes grillés ou italienne (chorizo)

Animation chaude :

- Gravlax mariné à la japonaise, accompagné de riz vinaigré et de chou chinois (rouge et blanc) - **servi froid**
- Brochette de poulet, sauce miel-moutarde, accompagnée de semoule aux raisins
- Brochette de saumon, sauce yaourt citron, accompagnée de riz et de légumes assortis
- Falafels, sauce tahini (sésame), accompagnés de semoule aux raisins

5 pièces sucrées :

- 1 verrine de tiramisu : fraise-kiwi
- 1 brownie au chocolat
- 1 brochette de fruits frais
- 2 petits fours sucrés - assortiment



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

OPTIONS *(en complément d'un buffet, cocktail ou plateau premium)*

Sucrées :

- Assortiment de petits-fours sucrés, *40 pièces* **54€**
- Brochettes de fruits, *10 pièces* **20€**
- Corbeille de fruit, *3kg* **25€**



Salées :

- Assortiment de petits-fours salés, *40 pièces* **54€**
- Plateau de charcuterie, *10 personnes* **45€**
- Plateau de fromages, *10 personnes* **35€**



BOISSONS (prix hors taxes)

Grands formats :

Sodas et Jus :

- Coca-cola (1,5L) **5€**
- Coca-cola zéro (1,5L) **5€**
- Jus de fruit : pomme, orange, ananas, multifruits (1L) **5€**

Les eaux :

- Eau plate (1,5L) **3€**
- Eau gazeuse (1,5L) **4€**

Petits formats :

Sodas et Jus :

- Coca-cola (33cl) **2€**
- Coca-cola zéro (33cl) **2€**
- Jus de fruit RAUCH : orange, ACE (33cl) **2€**
- Orangina (33cl) **2€**
- Schweppes agrumes (33cl) **2€**

Les eaux :

- Eau plate (50cl) **2€**
- Eau gazeuse (50cl) **2€**

Vins bio :

- Vin blanc bio "Camille Cayran Les Salyens" **16€**
- Vin rouge bio "Camille Cayran L'Insouciant" **16€**



Champagne :

- Champagne de propriétaire (75cl) **28€**

MODALITÉS

Délais de commande :

marguereatreunion@gmail.com
Aurore DEBAS : 01.41.17.40.17

- Buffets et Cocktails : **72H avant**
- Premiums et Lunch bags : **48H avant**
- Commande de dernière minute : **jusqu'à 36H avant**



Annulation de commande possible : **48h** avant livraison

Pour nos conditions générales, consulter : marguereat.com

Livraison :

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**, merci de nous consulter.

