

*Les petits plats de votre traiteur  
pour les fêtes de fin d'année*



**LA CARTE**



**Maison**  
Olivier **Bearzatto**  
TRAITEUR  
**PARIS - MARRAKECH**

## Cocktails à l'italienne

10 dhs/ pièce

- Brochette de tomate cerise mozzarella
- Brochette de gambas et pois gourmand
- Brochette spianata piquante et tomate confite
- Brochette des légumes du sud grillés et marinés
- Roulé de bresaola à la roquette et ricotta
- Mini club ricota et thon
- Mini club ricota et jambon rostello
- Brochette de saumon mariné maison et concombre
- Brochette de melon et jambon San Danièle
- Brochette de tomate séchée et coppa



## L'apéro

10 dhs/ pièce

- Gougère fromage basilic
- Macaron au foie gras
- Vol au vent saumon ou forestier
- Mini quiche aux lardons de canard
- Mini bouchée escargot en persillade

## Les verrines

40 dhs/ pièce

- Gambas exotiques
- Guacamole et chair d'araignée
- Chorizo et piperade



## Les frais

- Foie gras mi-cuit - 90 dhs / 100 grammes
- Boudin truffé - 45 dhs / 100 grammes
- Escargots de Bourgogne - 100 dhs/ douzaine
- Pâté Richelieu au foie gras - 40 dhs / 100 grammes
- Porcelet farci en gelée (7 à 9 kilos) - 550 dh / kilos
- Saumon fumé tranché - 70 dhs / 100 grammes
- Saumon Gravlax aux agrumes - 60 dhs / 100 grammes



## Côté Océan

*Papillote de poisson, St-Jacques et crevettes royales  
accompagné de fenouil et pommes grenailles*

*150 dhs*

*1/2 Homard froid mayonnaise aux pistils de safran*

*300 dhs*



## Côté Terre

*Filet de bœuf au foie gras truffé*

*150 dhs*

*Poularde aux morilles (2,5 kilos environ)*

*750 dhs*

## Les Risottos

*Risotto à la truffe - 120 dhs / portion*

*Risotto aux fruits de mer - 100 dhs / portion*



## Les garnitures

*50 dhs/ portion*

*Purée de potimarron et pommes racines*

*Gratin dauphinois*

*Pommes dauphines aux lardons de canard*

*Jardinière de légumes*

## Côté Fromages

### ★ Les assortiments de fromage

Pour 10/15 personnes

Saint-Félicien

Langres AOC (200 gr)

Chabichou blanc (220 gr)

Ossau-Iraty

Pyrénées Brebis

Camembert au lait cru

Pont-l'évêque

Fourme d'Ambert AOC

Cabri (200 gr)

Reblochon AOC Fermier

Tête de moine

1110 dhs

Pour 15/20 personnes

Tomme de Savoie

Reblochon AOC Fermier

Mimolette française

(12 mois d'affinage)

Comté « Réserve » AOC

Maroilles

Ossau-Iraty

Pyrénées Brebis

Camembert au lait cru

Roquefort AOC

Corse herbe lingot

Saint-Maure cendré AOC

Tête de moine

1595 dhs



## Les Bûches

Bûche 4/6 personnes : 240 dhs

Bûche 8/10 personnes : 420 dhs



Rocher croustillant  
au praliné



Forêt noire



Infiniment  
chocolat

Fraîcheur des bois  
(Cheese cream)



Délice de pomme  
caramel beurre salé



## **Côté épicerie**

**Œufs de saumon - 90 dhs / 100 grammes**

**Tarama - 80 dhs / 100 grammes**

**Blinis (Tarif en fonction des quantités)**



## **Nos coordonnées**

**Maison**  
**Olivier Bearzatto**

11, rue El Ikhaa – Guéliz  
40000 Marrakech

**Contact :**

+212 524 45 82 40

+212 614 29 00 51

[olivier@traiteur-marrakech.com](mailto:olivier@traiteur-marrakech.com)

[www.traiteur-marrakech.com](http://www.traiteur-marrakech.com)

