

LA CARTE

B

2017 2018

*Des moments d'exception
pour vos repas de fêtes*

Maison Olivier **Bearzatto**

TRAITEUR

PARIS - MARRAKECH

-10% pour toutes commandes passées avant le 20 décembre

Catherine : +212 664 90 03 33 - catherine@traiteur-marrakech.com

Olivier : +212 614 29 00 51

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 de légumes du sud grillés et marinés
Roulé de bresaola à la roquette et ricotta



Mini club ricotta et thon

Mini club ricotta et jambon rostello

Brochette de saumon mariné maison et concombre

Brochette de melon et jambon San Daniele

Brochette de tomate séchée et coppa



Pains surprise au choix (50 pièces) 450 dh

Rillettes de poissons

★

Saumon fumé

Thon basilic

Sardine au piment
d'Espelette

Bar aux agrumes

Charcuterie Hallal

★

Jambon de veau

Bresaola

Jambon de poulet
aux herbes potagères

Roulé de canard
aux pistaches

Charcuterie italienne

★

Jambon San Daniele

Jambon Rostello

Coppa

Mortadelle

Spianata piquante



Saumon gravlax

60 dh / 100 grammes

Saumon fumé

70 dh / 100 grammes



Foie gras aux 4 épices ou mi-cuit

90 dh / 100 grammes



Pièces cocktails 350 dh 4 de chaque, soit 24 pièces

Canapés toastés

Saumon et crème fouettée basilic

Magret fumé aux figes

Choux

Tarama et citron confit

Cheese crème truffée

Macarons

Betterave et chèvre de St Maur

Figue et foie gras



Pièces chaudes 250 dh

4 de chaque, soit 24 pièces

Mini quiche lorraine aux épinards

Mini quiche au beaufort de Savoie

Mini pizza truffée et mozzarella di bufala

Mini pizza à la bresaola, roquette et mozzarella

Mini croque monsieur aux tomates confites

Mini croque madame aux œufs de caille



Verrines 20 dh pièce

Duo de gambas et mangue
Chair d'araignée, guacamole et grenade
Duo de chorizo et confit de poivrons
Duo d'asperges et caviar d'aubergine



Raviolis « bomba » 35 gr 15 dh pièce

Ricotta à la truffe
Ricotta aux agrumes
Ricotta épinards et tomate séchée
Ricotta aux cèpes



Plats de fêtes 150 dh

Ris de veau aux morilles

Filet de bœuf sauce Rossini

Souris d'agneau confite aux girolles

*Coquelet fermier farci aux ris de veau
et sa sauce au foie gras*

Lotte à la bisque de homard

Accompagnés d'un écrasé de pommes de terre

Garnitures au choix 50 dh

Purée de patate douce et cèleri

*★
Écrasé de pomme de terre truffé*

*★
Assortiment de grosses ravioles fraîches*

*★
Mille feuilles de légumes au parmesan*

Poularde fermière

Crue ou cuisinée

Nous consulter



Assortiments de fromages

4/6 personnes 439 dh

*Fourme d'Ambert aoc - Comté surchoix
Brie de Meaux aoc - Tomme de Savoie
Selles sur cher aoc*

8/10 personnes 760 dh

*Comté "réserve" aoc - Brie de Meaux aoc
Fourme d'Ambert aoc . Saint-félicien coupelle grès
Maroilles - Saint-Maure aoc cendre*

10/15 personnes 1443 dh

*Saint-félicien coupelle en grès - Langres aoc 200 gr
Chabichou blanc 220 gr - Ossau Iraty Pyrénées brebis
Camembert lait cru - Pont l'évêque fourme d'Ambert aoc
Cabri 200 gr - Reblochon aoc fermier - Tête de moine*



Bûches 6/8 personnes : 280 dh 8/10 personnes : 360 dh

Excellence chocolat

Biscuit chocolat
Croustillant chocolat
Mousse chocolat noir
crèmeux 70%



Éclat Praliné

Biscuit chocolat-noisettes
Croustillant praliné
Mousse chocolat
Eclats nougatines



Carapomme

Biscuit vanille
Mousse mascarpone/amande
Crème caramel/beurre salé
Pomme façon Tatin



-10% pour toutes commandes passées avant le 20 décembre

INFOS - COMMANDES

Catherine : +212 664 90 03 33 - catherine@traiteur-marrakech.com

Olivier : +212 614 29 00 51