

LA CARTE

2017 2018

Des moments d'exception pour vos repas de fêtes

Maison 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









Pièces cocktails 350 dh 4 de chaque, soit 24 pièces

Canapés toastés Saumon et crème fouettée basilic Magret fumé aux figues

> 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





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



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

Garnitures au choix 50 dh

Purée de patate douce et cèleri

Écrasé de pomme de terre truffé

Assortiment de grosses ravioles fraiches

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

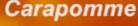
Excellence chocolat

Croustillant chocolat Mousse chocolat noir crèmeux 70%



Éclat Praliné

Biscuit chocolat Biscuit chocolat-noisettes Croustillant praliné Mousse chocolat



Biscuit vanille Mousse mascarpone/amande Crème caramel/beurre salé





-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