



*Mariagik*  
T R A I T E U R



*Le traiteur  
autrement!*

---

COCKTAILS, PLATEAUX REPAS & PETITS  
DÉJEUNÉS LIVRÉS DANS VOS LOCAUX

09 53 94 32 92 • 06 68 84 98 98

## Menu à 17€<sup>HT\*</sup>

### **ENTRÉES** (au choix)

Œuf mimosa  
Salade niçoise  
Tartare de tomate et thon

### **PLATS** (au choix)

Kefta de volaille à la marocaine, riz Basmati  
Escalope de dinde à la viennoise, tagliatelles  
Filet de limande pané, écrasé de pomme de terre  
(Huile d'olive cébette)

### **DESSERTS** (au choix)

Flan  
Tarte au chocolat  
Biscuit crumble citron chantilly

\* Servi avec *pain blanc, eau plate, fromage*

## Menu à 22€<sup>HT\*</sup>

### **ENTRÉES** (au choix)

Assortiment de charcuterie  
Salade de tomate et fromage de chèvre  
Endive aux roquefort et cerneaux de noix

### **PLATS** (au choix)

Aiguillettes de poulet à la moutarde à l'ancienne,  
tagliatelles  
Cuisse de poulet rôti,  
criques de pommes de terre à l'ardéchoise  
Filet de rouget à la plancha (*sauce vierge de légumes*),  
riz aux amandes  
Steak de soja au citron, haricots verts

### **+ Duo de fromages**

### **DESSERTS** (au choix)

Tarte au citron  
Tarte aux poires  
Brownie aux noix de pécan

\* Servi avec *pain rustique, eau plate, gazeuse et coca-cola*



Emballage micro-ondable



Plats respectueux de l'environnement

## Menu à 26€<sup>HT\*</sup>

### **ENTRÉES** (au choix)

Tartare de saumon aux amandes  
Croustillant de chèvre au miel  
Salade César (poulet croustillant, parmigiano reggiano)

### **PLATS** (au choix)

Émincé de poulet moutarde à l'ancienne, tagliatelles  
Tranche de gigot d'agneau poêlé, haricots verts,  
pommes de terre grenailles.  
Dos de merlu (sauce vierge de légumes), écrasé de  
pomme de terre (cébette, fleur de sel et huile d'olives)  
Boulettes sarrasin, lentilles aux légumes

### **+ Duo de fromages**

### **DESSERTS** (au choix)

Fondant au chocolat  
Tarte au citron meringuée  
Macaron fondant chocolat

\* Servi avec pain rustique, eau plate, gazeuse et coca-cola

## Menu à 32€<sup>HT\*</sup>

### **ENTRÉES** (au choix)

Foie gras de canard, toast brioché  
Tartare d'avocat aux agrumes  
Autour du saumon (en rilette, en tartare et saumon fumé)

### **PLATS** (au choix)

Jambonnette de poulet farci aux bolets,  
pommes de terre éventail  
Gigot d'agneau sauce au thym, haricots verts  
et pomme de terre grenaille  
Dos de saumon, riz basmati et duo de carottes  
Steak quinoa et boulgour aux petits légumes

### **+ Duo de fromages**

### **DESSERTS** (au choix)

Charlotte aux fruits rouges  
Tiramisu  
Flan

\* Servi avec pain rustique, eau plate, gazeuse et coca-cola



Emballage micro-ondable



Plats respectueux de l'environnement

## Menu à 45€<sup>HT\*</sup>

### **ENTRÉES** (au choix)

Marbré de foie gras aux figues, chutney, brioche toastée  
Tartare aux 2 saumons, amandes torréfiées  
Chair de crabe, tartare d'avocat aux agrumes

### **PLATS** (au choix)

Caille farcie au foie gras, haricots verts, gratin dauphinois  
Gigolette de canard farcie à la gasconne,  
pomme de terre grenaille  
Filet de Daurade à la plancha beurre blanc au raifort,  
écrasé de pomme de terre.  
Aile de raie façon grenobloise, pommes vapeur

### + Duo de fromages

### **DESSERTS** (au choix)

Moelleux au chocolat  
Dôme mangue passion Yuzu  
Impérial chocolat mandarine

\* Servi avec *pain rustique, eau plate, gazeuse et coca-cola*

• TOUS LES JEUDIS •

## Couscous traditionnel\*

**COUSCOUS 2 VIANDES** : Poulet & boeuf  
**DESSERTS** (au choix) : Impérial Meringué ou Fruit

## 20€

\*Réservation minimum 48h à l'avance

## Menu sur mesure

### **CRÉEZ VOTRE PROPRE MENU !**

Contactez-nous pour élaborer votre formule  
et avoir un repas sur mesure qui vous ressemble.



Emballage micro-ondable



Plats respectueux de l'environnement

## *Petit déjeuner à 6,50€<sup>HT\*</sup>*

Café ou thé  
Jus d'orange ou pomme  
3 mini viennoiseries  
(Pain au chocolat, Croissant, Pain aux raisins)

## *Pause gourmande à 6,50€<sup>HT\*</sup>*

Café ou thé  
Jus d'orange ou pomme  
Un instant sucré au choix  
(3 mini muffins, 3 mini beignets ou 3 mini donuts chocolat)

## *Cocktail sucré à 15€<sup>HT</sup>*

**8 petits fours sucrés**  
Mignardises  
Macarons  
Verrines

## *Cocktail salé à 15€<sup>HT</sup>*

**8 petits salés**  
Canapés gourmets  
Verrines  
Cuillères gourmandes

*\*Pour de grandes viennoiseries nous contacter*

## *Cocktail sucré salé à 15€<sup>HT</sup>*

### **4 canapés salés**

Canapés gourmets  
Verrines  
Cuillères gourmandes

### **4 canapés sucrés**

Mignardises  
Macarons  
Verrines

## *Cocktail dinatoire sucré salé à 25€<sup>HT</sup>*

### **6 petits fours salés**

Pita cocktail  
Verrines  
Canapé gourmets  
Cuillères gourmandes

### **4 mini sandwiches/Wraps**

Rillettes d'oie  
Saumon, beurre citronnée  
Thon, crudités  
Poulet, crudités

### **6 petits fours sucrés**

Mignardises  
Macarons,  
Verrines

  
*Mariagik*  
T R A I T E U R

WWW.MARIAGIK.FR

*Découvrez le traiteur  
autrement !*

COCKTAILS, PLATEAUX REPAS  
& PETITS DÉJEUNERS  
LIVRÉS DANS VOS LOCAUX



*Mariagik*

T R A I T E U R

---

**COMMANDEZ DÈS MAINTENANT !**

37 Route nationale 3, Bois Fleuri, 77410 Claye-Souilly  
09 53 94 32 92 · 06 68 84 98 98 · 07 60 79 98 98  
CONTACT@MARIAGIK.FR · WWW.MARIAGIK.FR