



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€^{HT*}

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€^{HT*}

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€^{HT*}

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€^{HT*}

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€^{HT*}

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€^{HT}*

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

Pause gourmande à 6,50€^{HT}*

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€^{HT}

8 petits fours sucrés
Mignardises
Macarons
Verrines

Cocktail salé à 15€^{HT}

8 petits salés
Canapés gourmets
Verrines
Cuillères gourmandes

**Pour de grandes viennoiseries nous contacter*

Cocktail sucré salé à 15€^{HT}

4 canapés salés

Canapés gourmets
Verrines
Cuillères gourmandes

4 canapés sucrés

Mignardises
Macarons
Verrines

Cocktail dinatoire sucré salé à 25€^{HT}

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