



**CATALOGUE TRAITEUR  
OFFRE À EMPORTER**





# MARLETTE

A l'origine de Marlette, il y a Margot et Scarlett, deux sœurs nées à l'Île de Ré, passionnées de cuisine saine et gourmande. Élevées au fait-maison et aux bons produits locaux, elles ont imaginé une façon originale d'utiliser la richesse céréalière de leur région et ont créé Marlette: des préparations bio qui permettent de cuisiner de délicieux gâteaux en un minimum de temps! Pétillantes et naturelles, Margot et Scarlett ont imprégné leur authenticité dans l'ensemble de l'univers Marlette.

Marlette est aujourd'hui une jeune entreprise qui exploite un atelier de production en Charente-Maritime et 4 Cafés Marlette en région parisienne.

MARGOT

SCARLETTE



De la fourche à la fourchette, Marlette maîtrise un savoir-faire reconnu que nous vous proposons à travers une offre traiteur simple et gourmande.



MARIETTE

**NOS FOURNISSEURS**



## Prince de Paris

Le «Prince de Paris» est le seul et unique jambon encore fabriqué à Paris, rue de Charonne. Vous le retrouverez dans nos assiettes brunchs et notre fameux sandwich «Le Grouin». Ce jambon blanc a su traverser les âges tout en gardant un goût savoureux et authentique. Il est façonné à la main et Yves Le Guel, le producteur, garde une part de mystère dans son élaboration pour en faire un jambon d'exception.



## Marina Sea Food

Notre saumon est un saumon d'Écosse qui arrive entier à l'atelier de Marina Sea Food, en région parisienne. Il est alors fumé au bois de hêtre et tranché à la main, lui donnant ainsi un goût mêlant finesse et intensité. Les temps de fumage, de séchage et de repos sont strictement respectés afin d'offrir une qualité optimale. Depuis plusieurs années, Marina Sea Food travaille avec les mêmes fermes d'élevage de saumon qui sont aux normes.



## Beillevaire

Tous nos produits laitiers (fromages, beurre salé, œufs fermiers et lait cru) proviennent de la fromagerie Beillevaire. Le lait cru est collecté chaque jour dans quatre fermes proches de leur fromagerie à Machecoul en Loire Atlantique, et ne subit aucun traitement chimique. Au fil des années, Beillevaire a tissé des liens avec les producteurs, contribuant ainsi au maintien des métiers agricoles dans les espaces ruraux. Beillevaire a également mis en place une Charte Qualité pour ses producteurs partenaires afin d'offrir des produits d'une qualité irréprochable.



## Marcel Bio

Les jus et nectars Marcel Bio sont fabriqués en France et issus de fruits bio soigneusement sélectionnés par les agriculteurs partenaires de Marcel Bio. La marque s'engage auprès de la filière fruit du Languedoc Roussillon à travers un partenariat fort avec les agriculteurs lui permettant de maîtriser ses approvisionnements en pomme, poire, abricot, pêche et raisin bio d'origine française.



## L.B.F

L.B.F. brasse des bières artisanales avec des ingrédients français et élaborées en collaboration avec tous les amoureux de la bière dans leur atelier du 11ème arrondissement de Paris. La Pale Ale L.B.F. a été brassée à partir d'ingrédients français dont le houblon expérimental alsacien lui donne un petit goût de mandarine. Cette bière blonde légère, laisse des notes d'agrumes en bouche.



## Sassy

Le cidre SASSY est 100% naturel, sans ajout d'eau, de sucre, de colorant et d'additifs. Produit à partir de différentes variétés de pommes rigoureusement sélectionnées et 100% made in Normandie. Ce cidre allie finesse et légèreté; il est très rafraîchissant et intensément fruité.



## Kusmi Tea

Nos avons choisi les thés et infusions biologiques de Kusmi Tea pour leur engagement, leur goût et la diversité de leurs mélanges. Composés de feuilles entières bio et d'arômes naturels, les infusions sont sans additifs, sans conservateurs et sans OGM. Leurs savoureux mélanges sont conditionnés en France dans leurs ateliers du Havre.



## Coutume

Coutume est une maison de torréfaction de cafés de spécialité fondée en 2010 par Antoine Nétien et Tom Clark. Cette maison suit méticuleusement les différentes étapes de la fabrication du café pour offrir la meilleure expérience possible aux consommateurs. Coutume explore le monde tout au long de l'année et travaille main dans la main avec des producteurs engagés éthiquement et qualitativement, le tout en respectant la saisonnalité des récoltes.



## La Ferme de Bonneville

Les farines biologiques de blé, d'épeautre et de sarrasin proviennent de la Ferme de Bonneville qui se situe au cœur du Marais Poitevin, en Charente-Maritime. La Ferme de Bonneville a mis en place une boucle agronomique qui permet d'éviter le gâchis de matières au maximum: les surplus de transformation de farine sont donnés aux animaux. Ces farines sont présentes dans nos gâteaux Marlette.

NOTRE OFFRE



# APÉRITIF DÎNATOIRE

(devis sur demande)

## COMPOSEZ VOTRE MENU

### Bouchées cocktail

**Petite salade Marlette de saison** 1 pièce

Salade roquette, pousses d'épinards, semoule d'épeautre aux herbes fraîches, carottes rôties, piment d'Espelette

**Petite salade gourmande** 1 pièce

Salade roquette, pousses d'épinards, lentilles aux herbes fraîches, brunoise de pomme, noisettes concassées

**Bouchée saumon** 1 pièce

Saumon, feta, graines de courge

**Bouchée bacon** 1 pièce

Bacon, comté, moutarde à l'ancienne

**Mini-scone** 1 pièce

Saint-Nectaire, pommes, raisin secs

**Mini-croque** 1 pièce

Jambon Prince de Paris, comté Beillevaire, moutarde à l'ancienne, beurre salé

**Mini-sandwich** 1 pièce

Chèvre, miel, noix, salade roquette, pousses d'épinards

### Buffet à partager

**Planche mixte & baguette** 6 pers.

Jambon Prince de Paris & fromages affinés Beillevaire (Comté 18-24 mois, Saint-Nectaire)

**Planche de fromages & baguette** 6 pers.

Fromages affinés Beillevaire (Chèvre, Comté 18-24 mois, Saint-Nectaire), baguette aux graines

**Planche saumon & baguette** 6 pers.

Saumon fumé, citron, herbes fraîches

**Planche de chiffonnade & baguette** 6 pers.

Jambon Prince de Paris, beurre salé Beillevaire



Bouchées cocktail

Buffet à partager



## LUNCHBOX

(devis sur demande)

### BOWL VEGGIE 1 pers

Semoule d'épeautre aux herbes fraîches, carottes & panais rôtis, fromage Brocciu frais, piment d'Espelette, noisettes, salade roquette, pousses d'épinards

### BOWL GOURMAND 1 pers

Lentilles aux herbes fraîches, saumon fumé d'Écosse **ou** bacon grillé, oeuf mollet Beillevaire, feta, graines de courge

### PANCAKES SALÉS 1 pers

Double pancake, bacon grillé, oeufs brouillés, piment d'Espelette, fromage frais aux herbes, salade roquette, pousses d'épinards

### TARTINES & SALADE MARLETTE 1 pers

**Tartine saumon fumé:** Saumon fumé, alfalfa, fromage frais aux herbes, pickles d'oignon

**Tartine bacon:** Bacon grillé, oeufs brouillés, piment d'Espelette, fromage frais aux herbes

**Tartine loidaise:** Chèvre Beillevaire, miel, noix

### SANDWICHE TOASTÉ & SALADE MARLETTE 1 pers

Jambon Prince de Paris, comté beillevaire, moutarde à l'ancienne, beurre salé

**+ UN PETIT DESSERT ?**

*Complétez votre repas avec le Gâteau Marlette de votre choix*



# BRUNCH

(devis sur demande)

## BRUNCH TO GO 1 pers

Jus de fruits frais

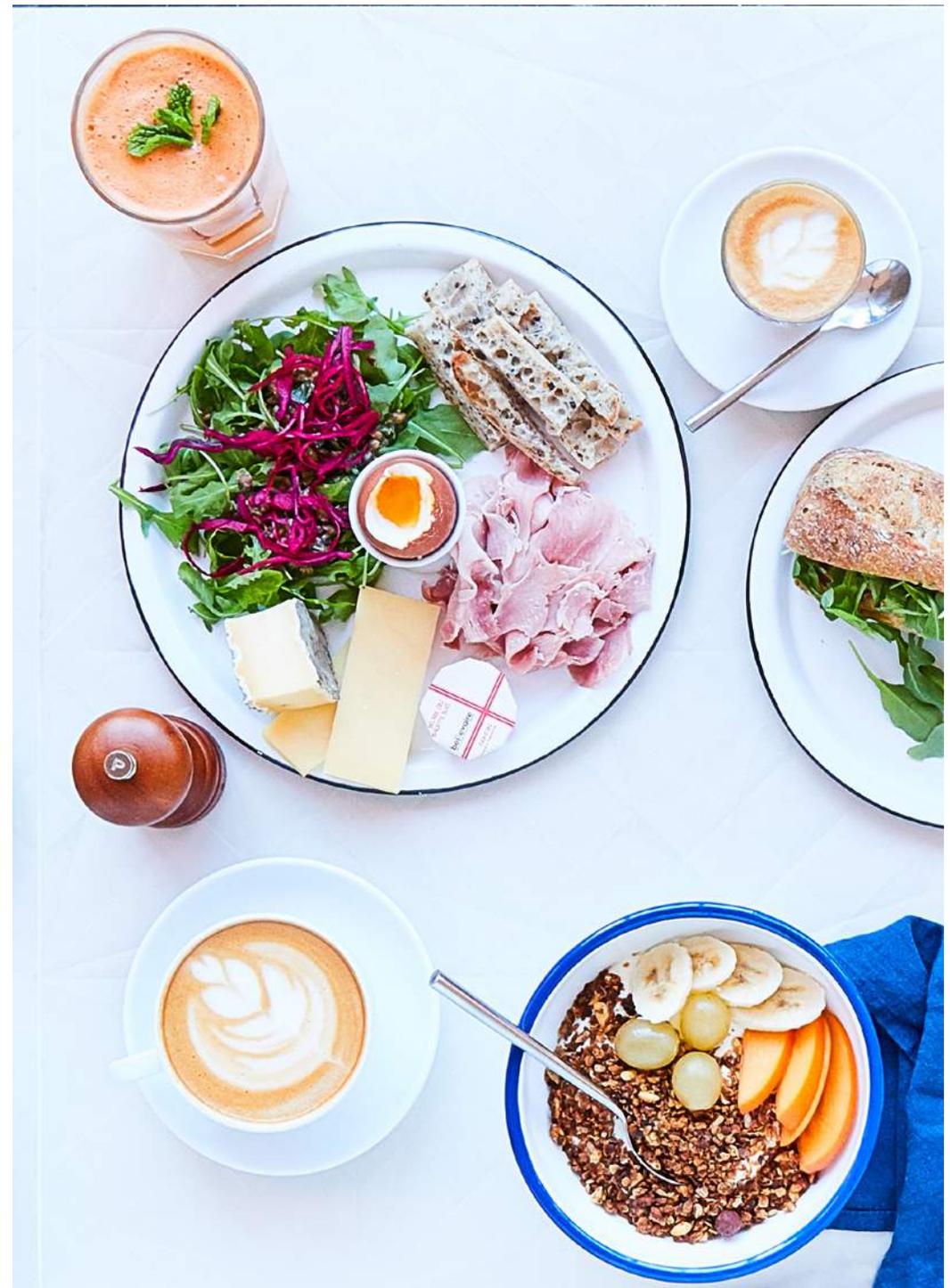
Lentilles aux herbes fraîches, saumon fumé d'Écosse **ou** bacon grillé, œuf mollet, feta, pickles d'oignon, salade roquette & pousses d'épinards

Baguette, beurre salé Beillevaire & confiture

Planche mixte :

Chiffonade de jambon & fromages affinés Beillevaire

Gâteau Marlette au choix



# LE BAR À GÂTEAUX

(devis sur demande)

Nous vous proposons un assortiment de plusieurs gâteaux cuisinés sur place grâce aux préparations bio Marlette.

**Financier** 1 pièce

Nature, myrtilles ou chaï pomme

**Madeleine à la fleur de sel** 1 pièce

**Cookie pépites de chocolat & sésame (40 g)** 1 pièce

**Cookie chocolat & éclats de noisettes (40 g)** 1 pièce

**Granola maison (option vegan)** 1 pièce

Fromage blanc Beillevaire ou yaourt coco, fruits & miel

**Muffin framboises à la fleur de sel** 1 pièce

**Mini-muffin orange** 1 pièce

**Mini-muffin citron & noisettes** 1 pièce

**Énergie boule (vegan)** 1 pièce

Pâte de datte, granola, noix de coco, sirop d'érable, coque en chocolat

**Coco Choco (vegan) ☒** 1 pièce

Gâteau sans gluten ultra moelleux au goût de coco & pépites de chocolat

**Ces gâteaux peuvent être réalisés pour 8 personnes**

**Banana Bread ☒** 1 pièce

Muffin sans gluten banane & chocolat

**Cake citron & noisettes** 1 pièce

**Carrot cake** 1 pièce

Gâteaux à la carotte et aux épices avec un glaçage au fromage frais

**Scone** 1 pièce

Nature, amande ou fruits rouges

**Mini-fondant au chocolat** 1 pièce

**Cake Rapadura poire & noix ☒** 1 pièce



Marlette x Sézane

## Bar à gâteaux



# PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

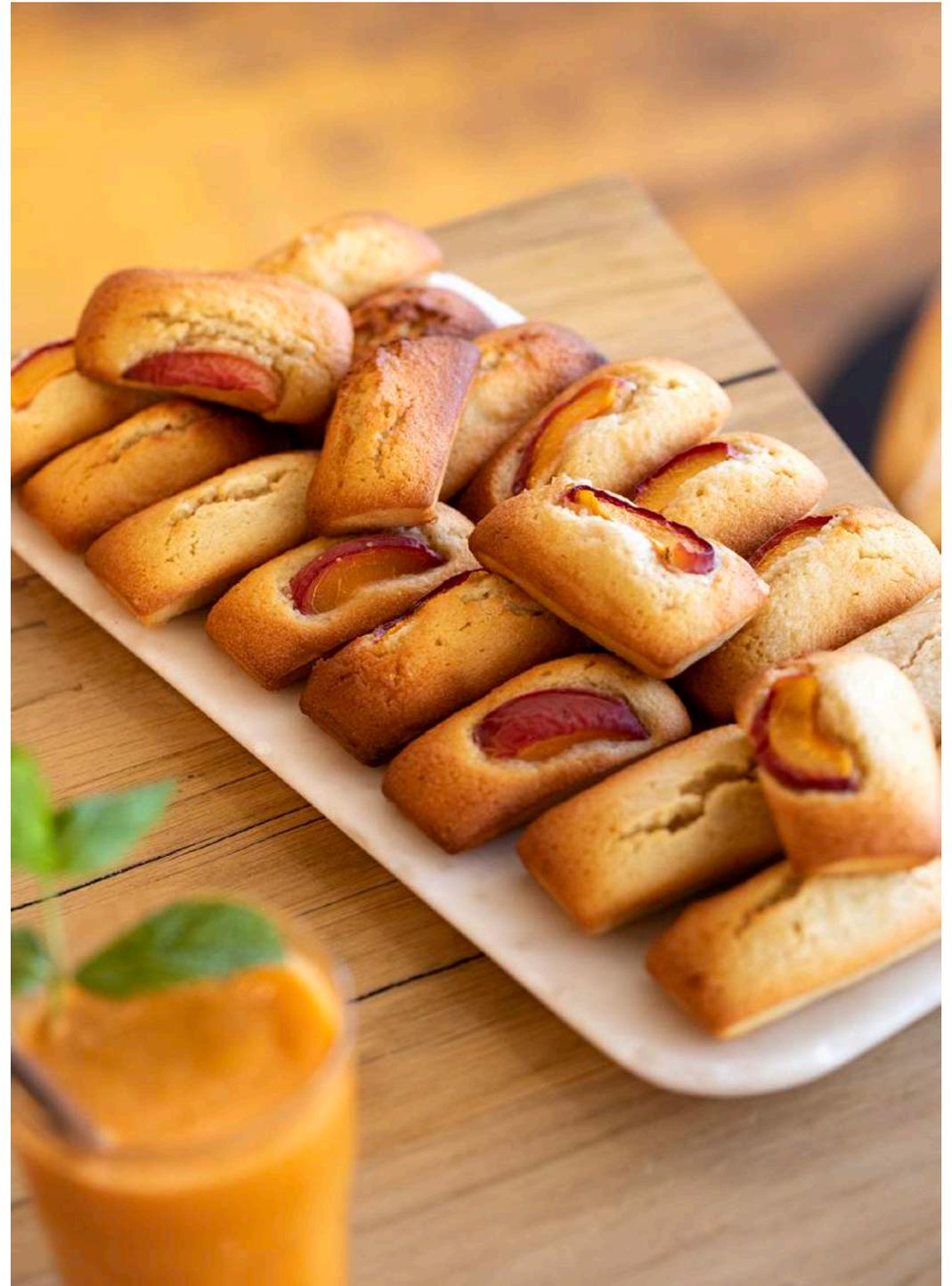
(devis sur demande)

## LE GOURMAND 1 pers.

Jus de fruits frais  
Financier & Bouchée à l'orange  
Mini-fondant au chocolat  
Granola

## LE TRÈS GOURMAND 1 pers.

Jus de fruits frais  
Financier & Bouchée citron noisettes  
Mini-fondant au chocolat  
Scone salé noix, bacon et raisins secs



# BOISSONS

(devis sur demande)

Eau aromatisée de saison  
(avec location de bonbonne)

Citronnade maison  
à la menthe fraîche

Thé glacé



Jus d'orange frais

Jus de citron

Jus de pamplemousse

Bière Volcelest

Cidre Sassy

**Chaque prestation est unique,  
contactez-nous pour  
toute demande particulière !**



# PERSONNALISATION

Bar à jus

Bar à granola

Atelier pancakes

Atelier cuisine pour enfants

Personnalisation de recettes

Café éphémère

Pop up store

...



# OPTIONS

## Mise en place du buffet & art de la table

Mise en place une heure avant l'événement par l'un de nos Marlots :  
Nappes Harmony, fleurs, serviettes cocktails, vaisselle Falcon

## Service

Un serveur Marlette vous accompagne toute la durée de l'événement

## Livraison & Reprise

Lorsque c'est possible, nous faisons appel à des coursiers en vélo cargo

Complétez votre pause gourmande en offrant  
un souvenir à vos collaborateurs !



Préparations et  
Mini Préparations Marlette



Tablier en coton  
bio Marlette



Totebag Marlette



Livraison exclusivement en semaine - À partir de 10 personnes



Marlette x Faguo