



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.



NOS FOURNISSEURS



Prince de Paris

Le « Prince de Paris » est le dernier jambon fabriqué à Paris, rue de Charonne. 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 fondateur, garde une part de mystère dans son élaboration pour en faire un jambon d'exception.



Marina Sea Food

Le saumon Marlette est un saumon d'Écosse qui est préparé à l'atelier de Marina Sea Food, en région parisienne. Il est fumé au bois de hêtre et tranché à la main, lui donnant ainsi un goût mêlant finesse et intensité. Le temps de fumage, de séchage et de repos est strictement respecté afin d'offrir une qualité optimale.



Beillevaire

Les produits laitiers (fromages, beurre salé, œufs) proviennent de la fromagerie Beillevaire et ne subissent aucun traitement chimique. La fromagerie a mis en place une Charte Qualité pour ses producteurs partenaires afin d'offrir des produits d'une qualité irréprochable.



Kalios

L'aventure Kalios naît en Grèce, entre les montagnes du Péloponèse et des champs d'oliviers. Les olives, c'est une histoire de famille pour les fondateurs. Leur pari : rendre accessible ce qui se fait de mieux en Grèce et qui est produit dans le respect de la tradition. Marlette a choisi leurs olives de Kalamata et leur huile bio, produite à partir d'olives traditionnelles Koroneiki aux arômes d'herbes fraîches.



Volcelest

Volcelest est une brasserie artisanale bio des Yvelines. Emmanuel Rey, le brasseur, travaille ses bières avec passion. Marlette a sélectionné la bière blonde pour son amertume légère aux notes florales, en équilibre avec un corps malté et sec.



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.



Lov Organic

Les thés et infusions biologiques Lov Organic ont été choisis pour 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.



Coutume

Coutume est une maison de torréfaction de cafés de spécialité. Elle porte une attention particulière à toutes les étapes de la fabrication du café : de la plantation à la tasse. 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 gaspillage de matières au maximum : les surplus de transformation de farine sont donnés aux animaux, leurs déjections viennent enrichir la terre. 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, lentilles, carottes râpées sésame raisins secs, pickels d'oignon rouge, graine de courge

Petite salade de patate douce rôtie 1 pièce

Salade roquette, patate douce, myrtilles, feta, menthe fraîche, vinaigrette au miel

Muffin salé 1 pièce

Tomates cerises, olives de kalamata, feta, huile d'olive

Scones bacon, noix & raisins secs 1 pièce

Buffet à partager

Planche mixte & baguette 6 pers.

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

Planche de fromages & baguette 6 pers.

Fromages Beillevaire (Chèvre, Comté 18-24 mois, St-Nectaire)

Terrine de porc artisanale de saison & baguette 6 pers.

Assiette de chiffonnade de jambon Prince de Paris 6 pers.

Cake salé à partager 6 pers.

Recette de saison

OPTION :

Marquez le coup en offrant nos préparations Marlette à vos collaborateurs !



Bouchées cocktail



Buffet à partager

LUNCHBOX

(devis sur demande)

BOWL VEGGIE 1 pers.

Riz complet, aubergines & pois chiches rôtis, avocat, carottes râpées
sésame et raisins secs, feta, noisettes torréfiées, herbes fraîches

+ Gâteau Marlette au choix

BOWL GOURMAND 1 pers.

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

+ Gâteau Marlette au choix

SANDWICHES TOASTÉS 1 pers.

Le Grouin : Jambon pince de paris, Comté, Beurre salé Beillevaire

ou

Le Loidais : Chèvre Beillevaire, miel, noix, pousses d'épinards, roquette

ou

Le Patache : Bacon, avocat, concombre, fromage frais, pousses d'épinards, roquette

+ Salade Marlette

+ Gâteau Marlette au choix

OPTION :

Marquez le coup en offrant nos préparations Marlette à vos collaborateurs !



BRUNCH

(devis sur demande)

BRUNCH TO GO

1 pers.

Jus de fruits frais (orange ou pamplemousse)

Salade de riz complet, aubergine et pois chiches rôtis, avocat, carottes râpées sésame & raisins secs, feta, noisettes torréfiées, herbes fraîches

Baguette, beurre salé Beillevaire & confiture

Planche mixte :

Chiffonade de jambon & fromages affinés Beillevaire

Gâteau Marlette au choix

OPTION :

Marquez le coup en offrant nos préparations Marlette à vos collaborateurs !



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	Banana Bread 	1 pièce
		Muffin sans gluten à la banane et au chocolat ultra moelleux	
Madeleine à la fleur de sel	1 pièce		
Cookie pépites de chocolat & sésame (40 g)	1 pièce	Carrot cake	1 pièce
		Gâteaux à la carotte et aux épices avec un glaçage au fromage frais	
Cookie chocolat & éclats de noisettes (40 g)	1 pièce	Granola maison, fromage blanc Beillevaire, fruits & miel	1 pièce
Scone, crème fraîche Beillevaire & confiture	1 pièce	Salade de fruits frais	1 pièce
		Option vegan :	
Muffin framboises à la fleur de sel	1 pièce	Coco Choco 	1 pièce
Mini fondant au chocolat	1 pièce	Gâteau sans gluten au goût de coco et de chocolat et à la consistance ultra moelleuse	

OPTION :

Marquez le coup en offrant nos préparations Marlette à vos collaborateurs !



Marlette x Sézane

Bar à gâteaux



PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

(devis sur demande)

LE GOURMAND 1 pers.

Jus de fruits frais (orange ou pamplemousse)

Financier & Madeleine

Mini-fondant au chocolat

Granola

LE TRÈS GOURMAND 1 pers.

Jus de fruits frais (orange ou pamplemousse)

Financier & Madeleine

Mini-fondant au chocolat

Scone salé noix, bacon et raisins secs

OPTION :

Marquez le coup en offrant nos préparations Marlette à vos collaborateurs !



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

Atelier glaçage

Personnalisation de recettes

Café éphémère

...



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



Privatisation et livraison exclusivement en semaine - À partir de 10 personnes



Pour tout devis, contactez Pauline : pauline@marlette.fr ou au 01 42 81 54 62

Marlette x Fagoo