



CATALOGUE TRAITEUR

OFFRE PRIVATISATION





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.

LES CAFÉS MARLETTE

À PRIVATISER

On retrouve dans les cafés l'univers chaleureux de Marlette. Avec leurs airs de maison de vacances, on prend plaisir à venir déjeuner, goûter, bouquiner, papoter...
À la fois boutique et restaurant, le Café Marlette permet de découvrir l'ensemble des préparations de la marque à déguster sur place ou à cuisiner chez soi !



CAFÉ BHV

BHV, 52 rue de Rivoli, Paris 4ème

Au 3^{ème} étage du BHV, ce lieu en plein cœur de Paris peut accueillir 60 personnes et dispose d'une vue panoramique sur l'Hôtel de Ville.

Capacité d'accueil assis: 50 / debout: 60



CAFÉ POISSONNIÈRE

63 Rue du Faubourg Poissonnière, Paris 9ème

Dans une ambiance bord de mer, pierres apparentes et bois brut, ce café peut accueillir jusqu'à 30 personnes.

Capacité d'accueil assis: 30 / debout: 30 + terrasse

LES CAFÉS MARLETTE

À PRIVATISER



CAFÉ MARTYRS

51 rue des Martyrs, Paris 9ème

A deux pas de Montmartre, ce café est parfait pour les petits groupes souhaitant une ambiance feutrée et conviviale !

Capacité d'accueil assis : 20 / debout : 20 + terrasse



CAFÉ PARLY 2

Parly 2, 2 Av. Charles de Gaulle, 78150 Le Chesnay

Au cœur du centre commercial Parly 2, ce café est idéal pour vos réunions d'équipe dans une ambiance détendue.

Capacité d'accueil assis : 32 / debout : 30



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.



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 deux fondateurs, Grégory et Pierre-Julien. 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

Nos avons choisi les thés et infusions biologiques de Lov Organic 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

Bouchée avocado toast 1 pièce

Avocat, fromage frais, gomasio

Bouchée salmon toast 1 pièce

Saumon fumé d'Écosse, avocat, fromage frais, citron

Petite salade Marlette de saison 1 pièce

Salade, chou mariné, noisettes torréfiées, brunoise de pomme

Petite salade de patate douce rôtie 1 pièce

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

Muffin salé 1 pièce

Saumon, feta, graines de courge

Mini-scone 1 pièce

Bacon, noix & raisins 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

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)

Assiette de chiffonnade de jambon Prince de Paris 6 pers.

Cake salé à partager 6 pers.

Bacon, chèvre, herbes fraîches

OPTION :

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



Bouchées cocktail



Buffet à partager

DÉJEUNER OU DÎNER

(devis sur demande)

BOWL VEGGIE 1 pers.

Chou mariné, patate douce rôtie au miel, myrtilles fraîches, avocat, feta, noisettes torréfiées, herbes fraîches, salade roquette, pousses d'épinards

+ Gâteau Marlette au choix

BOWL GOURMAND 1 pers.

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

+ Gâteau Marlette au choix

ASSIETTE DES MARLOTS 1 pers.

Cake salé du jour, fromage frais aux herbes, feta, chou mariné, brunoise de pommes, herbes fraîches, graines de courge, salade roquette, pousses d'épinards

+ Gâteau Marlette au choix

TARTINES 1 pers.

Tartine avocat-oeuf : Avocat, fromage frais, gomasio, oeuf mollet

Tartine avocat-saumon : Saumon fumé d'Écosse, avocat, fromage frais, citron

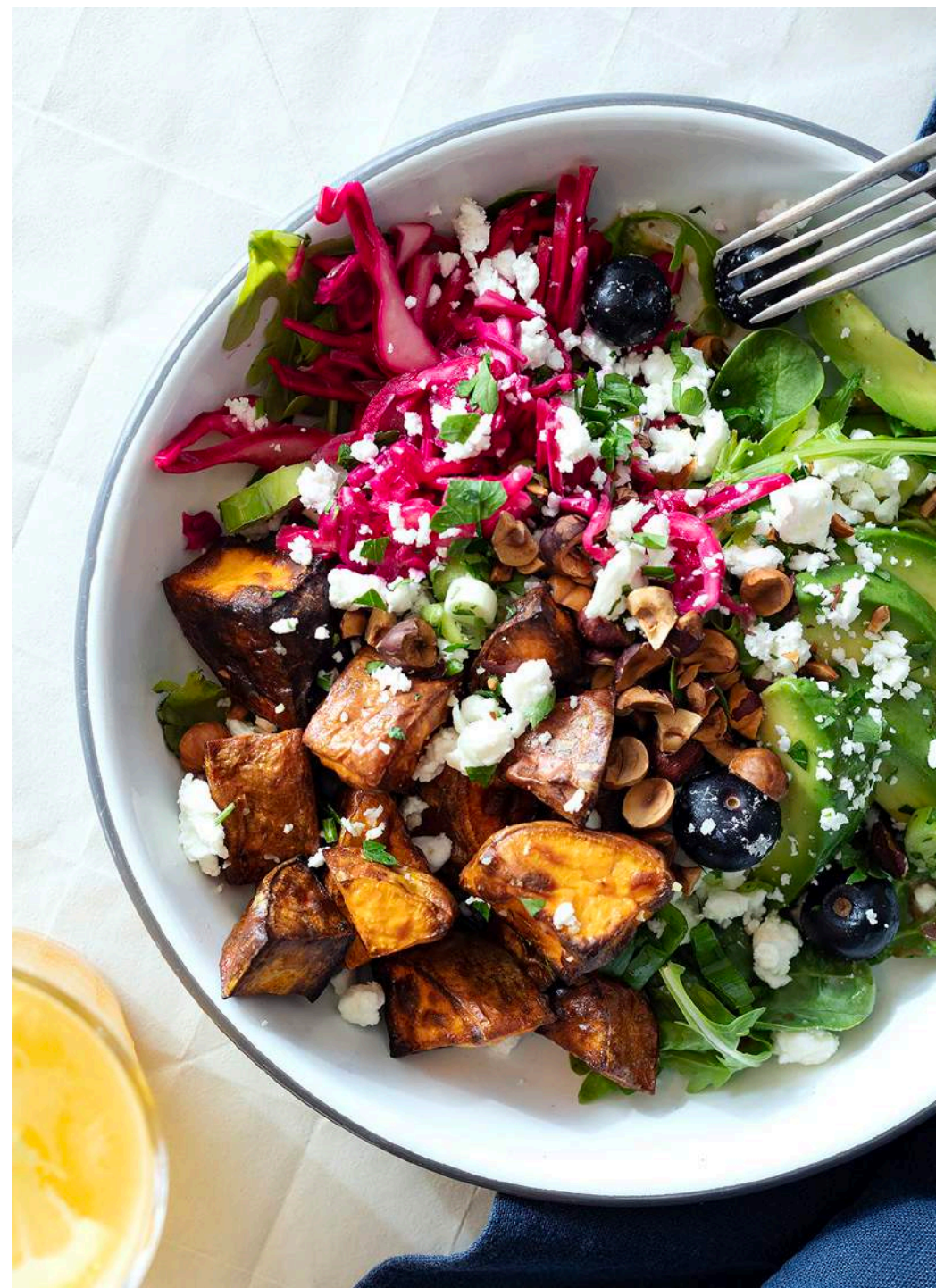
Tartine avocat-bacon : Bacon grillé, avocat, fromage frais, gomasio

+ Salade Marlette

+ Gâteau Marlette au choix

OPTION :

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



BRUNCH

(devis sur demande)

BRUNCH MARLETTE 1 pers.

Café, thé ou chocolat chaud maison à volonté

Jus de fruits frais à volonté

Tartine avocat, fromage frais, gomasio (avec ou sans saumon)

Oeuf à la coque, mouillettes grillées & beurre salé Beillevaire

Corbeille de pain, beurre salé Beillevaire & confiture

Gâteau Marlette au choix

FRENCHIE 1 pers.

Café, thé ou chocolat chaud maison à volonté

Jus de fruits frais à volonté

Oeuf à la coque, mouillettes grillées & beurre salé Beillevaire

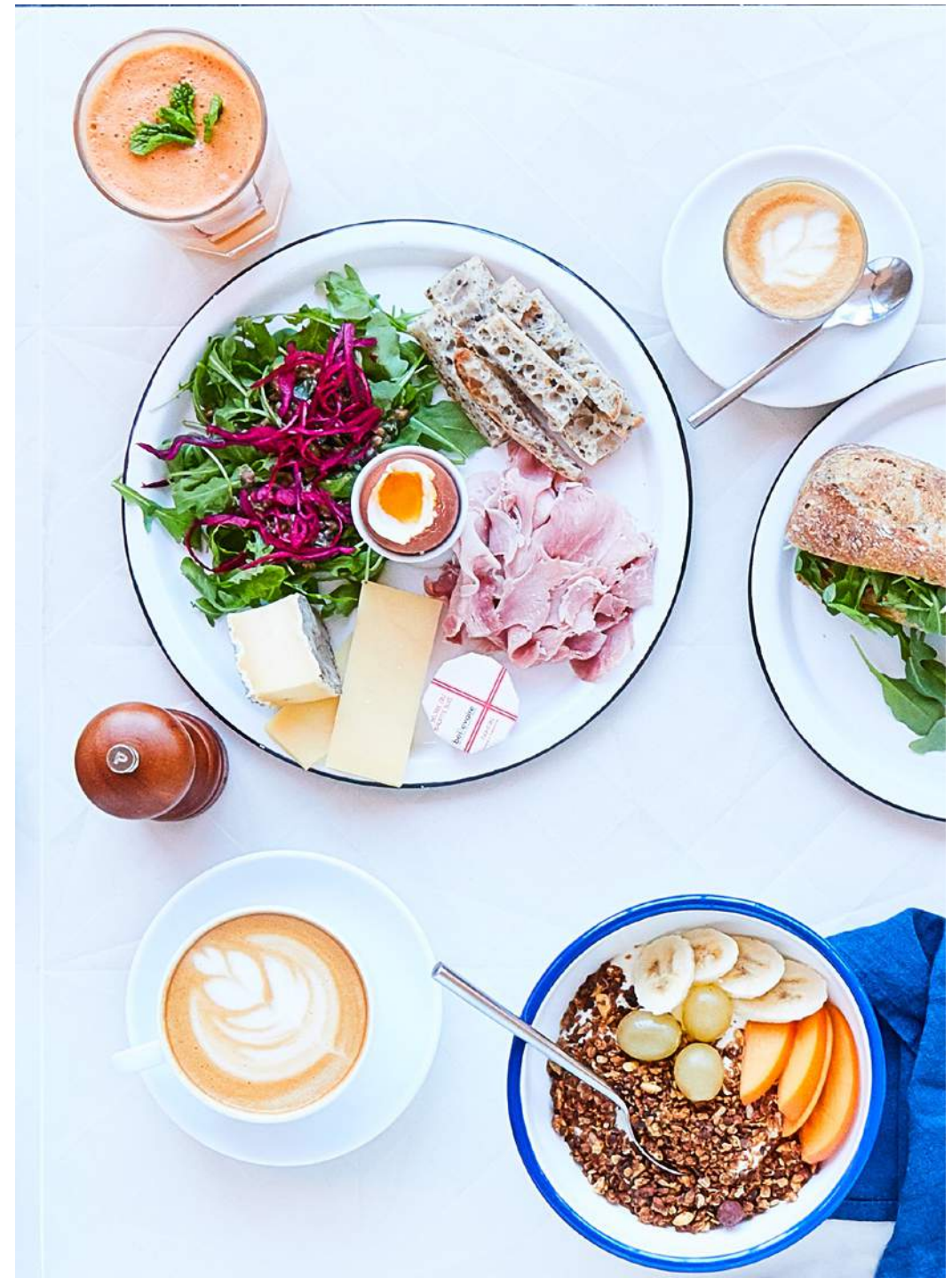
Jambon Prince de Paris & fromages affinés Beillevaire

Corbeille de pain, beurre salé Beillevaire & confiture

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
Nature, myrtilles ou chaî 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, fromage blanc Beillevaire, fruits & miel 1 pièce

Muffin framboises à la fleur de sel 1 pièce

Bouchée à l'orange 1 pièce

Option vegan :

Coco Choco  1 pièce
Gâteau sans gluten ultra moelleux au goût de coco & pépites de chocolat

Cake Rapadura poire & noix  1 pièce

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

Cake marbré chocolat & coco 1 pièce

Cake à l'orange 1 pièce

Scone 1 pièce
Nature, amande ou fruits rouges

Mini-fondant au chocolat 1 pièce

MARLETTE NOËL

Gingerman 1 pièce

Pain d'épice 1 pièce

OPTION :

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



Bar à gâteaux



PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

(devis sur demande)

LE GOURMAND 1 pers.

Café, thé ou chocolat chaud maison à volonté

Jus de fruits frais à volonté

Petit granola, fromage blanc Beillevaire

Gâteau Marlette

LE TRÈS GOURMAND 1 pers.

Café, thé ou chocolat chaud maison à volonté

Jus de fruits frais à volonté

La boisson qui fait du bien (graines de chia, datte, thé Chai, lait d'amande)

Bar à gâteaux

1 mini-fondant au chocolat, 1 financier, 1 madeleine

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

...



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

