



CATALOGUE TRAITEUR

OFFRE PRIVATISATION





MARLETTE

A l'origine de Marlette, il y a Margot et Scarlette, 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 Scarlette 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 : 32

NOTRE NOUVELLE
ADRESSE !

LES CAFÉS MARLETTE À PRIVATISER



CAFÉ MARAIS

6 rue du Forez, Paris 3ème

Dans ce quartier-village, venez pousser la porte en bois pour vous retrouver dans une ambiance chaleureuse de maison de vacances et vous détendre, le temps d'une pause gourmande.

Capacité d'accueil assis : 44 / debout : 45



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 graine

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



DÉJEUNER OU DÎNER

(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

ASSIETTE DES MARLOTS 1 pers

Brioche toastée, bacon grillé, comté Beillevaire 18-24 mois, œuf mollet, moutarde à l'ancienne, salade roquette & pousses d'épinards

+ UN PETIT DESSERT ?

Complétez votre repas avec le Gâteau Marlette de votre choix



BRUNCH

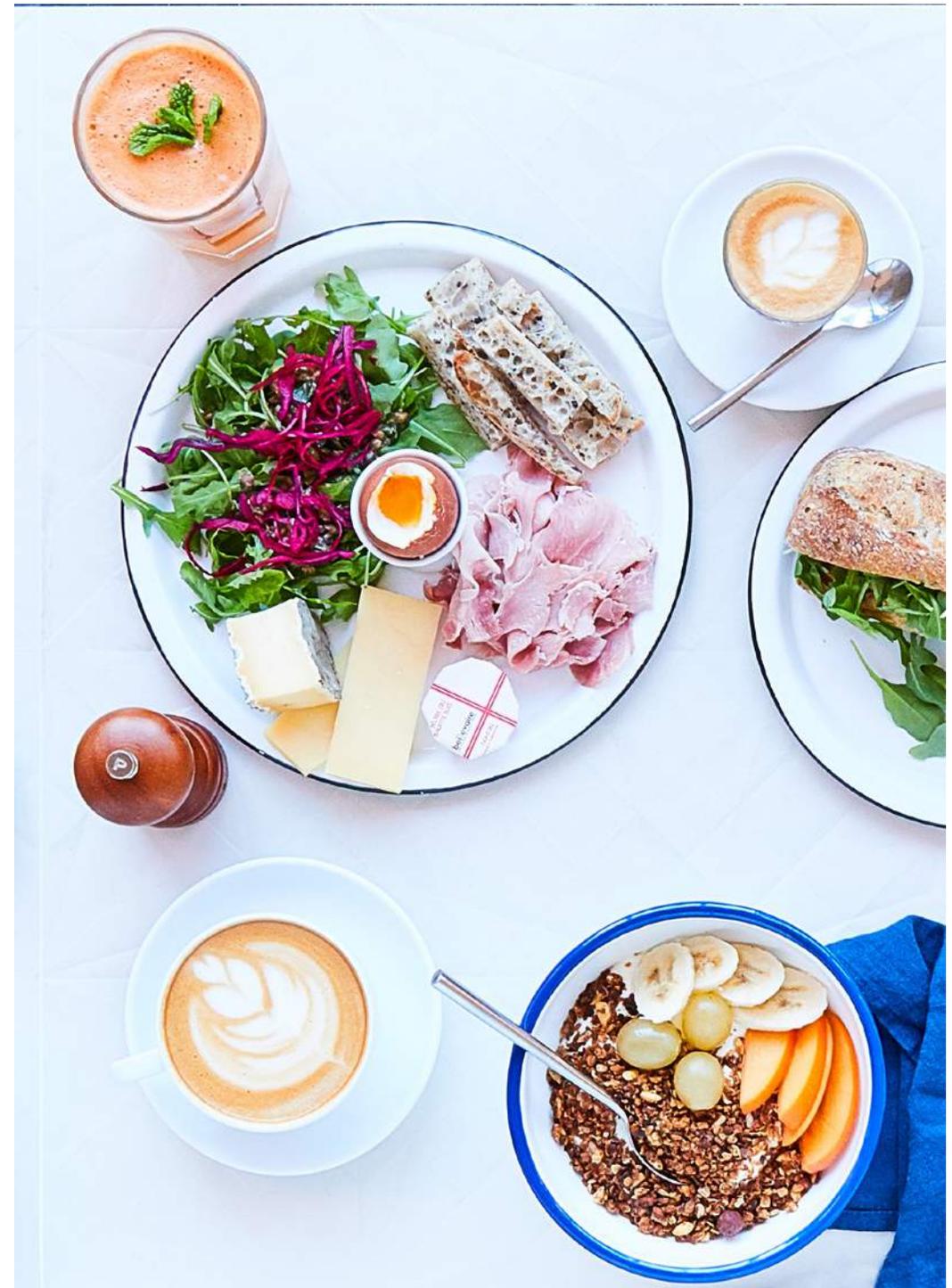
(devis sur demande)

BRUNCH MARLETTE 1 pers.

- Café, thé ou chocolat chaud maison à volonté
 - Jus de fruits frais à volonté
- Tartine bacon grillé & oeufs brouillés, piment d'Espelette, fromage frais aux herbes
 - Comté Beillevaire 18-24 mois, salade roquette & pousse d'épinards
- Corbeille de pain, beurre salé Beillevaire & confiture
 - Petit granola, fromage blanc Beillevaire
 - 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



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



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'avoine)
 - Bar à gâteaux
- 1 mini-fondant au chocolat, 1 financier, 1 madeleine



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 séchées, 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



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

Marlette x Fagoo

Photos non contractuelles