

CARTE
TRAITEUR
PRINTEMPS

PIOU
Marseille

74 rue Grignan, 13001

04 65 96 34 78

boutique@pioumarseille.fr

f @ piou_marseille

pioumarseille.fr

SALÉ

APÉRITIF	TARTES SALÉES – 18 PORTIONS
Planche apéritive Assortiment de fromages, charcuteries, crudités et tartinable <ul style="list-style-type: none">• Petit – 4 personnes 45 €• Grand – 6 personnes 70 €	Foccacia ricotta, citron, romarin et pignon – Zestes de citron 22 €
Box beureck – 4 parts Beureck féta épinards, olive bella, houmous petit pois et menthe, pain lavach et pickles 32 €	Tarte fine pesto de pistache, fève et gouda – Cébette grillée 25 €
Plateau pinchos – 18 pièces Assortiment de petit toast aux olives et pesto rouge. Panaché de : <ul style="list-style-type: none">• Anchois mariné et olives taggiasche• Chorizo et comté• Tortilla et poivron rouge 36 €	Pizza sauce tomate et anchois marinée – Olives et origan 18 €
Plateau œuf mimosa – 18 pièces Œuf mimosa sur une tartelette garnie de mayonnaise aux herbes 34 €	BOUCHÉES – 18 PIÈCES
Plateau falafel – 18 pièces Falafel de pois cassé, servi avec une sauce yaourt verte 24 €	Tartelettes 27 € Assortiment de tartelette houmous aux petits pois et feta – Panaché de légumes printaniers
	Feuilletés 20 € Assortiment feuilletés verts Panaché de : <ul style="list-style-type: none">• Crème d'asperge et chèvre frais• Crème artichaut et pecorino poivre• Pesto pistache et parmesan
	Panna cotta 36 € Assortiment de panna cotta salée et petit sablé Panaché de : <ul style="list-style-type: none">• Gorgonzola et pignon• Pesto vert et herbes• Pesto rouge et poivron

Commandes minimum 48h à l'avance. Pensez à nous signaler vos allergies !

Besoin d'un devis, envie de commander ? Direction notre formulaire sur pioumarseille.fr

BROCHETTES – 18 PIÈCES

Pomme de terre, pickles d'oignons et poulpe 32 €

Asperges, bresaola et gouda 32 €

Artichaut frit, mortadelle et mozza bufala 27 €

MINI SANDWICHES – 18 PIÈCES

Mini croissants 54 €

Panaché de :

- Mortadelle et crème pistache
- Ricotta citron et artichauts marinés

Mini pita 54 €

Panaché de :

- Halloumi grillé, miel, et sauce yaourt
- Asperge et œuf mimosa

Pain aux olives 54 €

Panaché de :

- Houmous au petit pois, menthe et tomme de chèvre
- Jambon blanc de Marseille et beurre fouetté aux herbes

PLATS – 4 PORTIONS MINIMUM

Disponible en verrines (10 minimum)

Aïoli de Printemps, chaud ou froid !

Médallions de lotte, bulot et œuf, légumes primeurs vapeur et grillés, aïoli safrané

la portion → 300g – 18 €

Ceviché de thon rouge et sauce vierge aux herbes fraîches

Condiment : betterave, aneth et pickles rhubarbe

la portion → 150g – 12 €

Gravelax de filet de bœuf

Servi avec une sauce yaourt aux herbes la portion → 150g – 12 €

Salade très fraîche

Petit pois, pois gourmand, fève, citron, menthe, concombre et kiwi frais

la portion → 200g – 7,50 €

Salade lentilles aux asperges blanches et vertes

Ricotta grillée, roquette et aneth

la portion → 200g – 8,5 €

SUCRÉ

PETITS FOURS – 18 PIÈCES	CAKES – 10 PARTS
Tartelettes aux fruits 42 € Panaché de : <ul style="list-style-type: none">▪ Fraise▪ Rhubarbe▪ Orange	Babka fleur oranger et crème d'amande Sésame et agrumes confits 25 €
Petits cookies 42 € Panaché de : <ul style="list-style-type: none">▪ Panaché de Choco noir noisette▪ Choco blanc Pistache▪ Choco lait Cacahuète	Cake Litchi Framboise Glaçage chocolat blanc 25 €
Tartelettes panna cotta 42 € Panaché de : <ul style="list-style-type: none">▪ Café et agrume▪ Chocolat et caramel▪ Vanille et framboise	Brownie et caramel beurre salé Fruits secs 25 €
	PÂTISSERIES – 6 OU 10 PARTS Prix à la part
	Tarte citron et amandes Biscuit amande, crémeux citron et gel citron, streusel amande 5 €
	Tarte cacahuète chocolat Pâte sablée chocolat, praliné et ganache cacahuète, crémeux chocolat 5 €
	Fraisier vanille Biscuit joconde, crème diplomate et fraise fraîche et confites 6 €
PLATEAU FRUITS FRAIS Plateau de fruits frais de saison préparés et coupés, prêts à manger ! par personne → 8 €	