

CARTE TRAITEUR AUTOMNE

PIOU
Marseille

74 rue Grignan, 13001

04 65 96 34 78

boutique@pioumarseille.fr



piou_marseille

pioumarseille.fr

APERITIFS CONVIVIAUX	PIÈCES COCKTAILS SALÉES
PLANCHES	BROCHETTES – 18 PIÈCES
Planche charcuteries fromages • Grande – 6 personnes 65 € • Petite – 4 personnes 42 € Condiments et beurre fouetté	Brochette bouillabaisse 36 € Poisson, pdt et croûton à la rouille
✓ Panier de crudités et anchoïade • Grande – 6 personnes 45 € • Petite – 4 personnes 25 €	Brochette boudin blanc 32 € Pomme confite et moutarde ancienne
✓ Planche kemia – 4 personnes Salade de carotte à l'orange, féta à l'origan, olive et raisin grillés, citron confit, croûtons au paprika et amande 45 €	Brochette Fourme d'Ambert 28 € ✓ Raisin grillé et pain d'épice
✓ Planche boulettes – par 18 • Falafel orange au cumin - carotte, patate douce, pois chiche et sésame. Servi avec une sauce blanche 24 € • Boulette de veau et châtaigne - butternut et sauge. Servi avec une sauce blanche 30 €	PETITS FOURS – 18 PIÈCES
	Assortiment mezzes 24 € Assortiment de : Pastilla poulet datte / Feuilleté fromage / Brick au thon
	Mini tatin de légumes 20 € ✓ Caramélisés au miel de lavande
	Tartelette crème parmesan 28 € ✓ Légumes de saison et zaatar
	MINI SANDWICHES – 18 PIÈCES
TARTES SALÉES – 18 PORTIONS	Assortiment Burger 63 € Assortiment de : Polpette bœuf, sauce tomate et provolone / Poulet à la milanaise et sauce blanche
✓ Beureck – Épinard et féta 28 €	Assortiment Baguette 54 € Assortiment de : Coppa et tapenade à la figue / Cèpe et taleggio
✓ Foccacia perdue au pistou – Coulis de tomate confite et pignon 24 €	Assortiment Pita 54 € ✓ Assortiment de : Tajine de légumes et zaatar / Chèvre banon, noix et miel de lavande
✓ Tarte fine scamorza fumée et pistache – Poireau brûlé 24 €	

SALADES ET VERRINES

SALADES – Dispo en verrines !
Portions à partager : 4 min. (200g)
Verrines : 10 min. (50g)

Salade de poulpe et riz croustillant

Encre de seiche, coriandre, citron confit et tahini **8,20 € / 3,70 €**

Salade César d'automne

Poulet pané, œuf, parmesan, sauce crémeuse à l'anchois, croûtons et pickles de moutarde **8 € / 3,10 €**

▼ Salade de burrata et potimarron

Courge au paprika fumé, grenade, pécan, vinaigrette au miel et à l'orange **8,20 € / 3,10 €**

SIDES – Dispo en verrines !

Portions à partager : 4 min. (150g)
Verrines : 10 min. (50g)

▼ Salade sucrine braisée

Fenouil, jus de persil et citron **5,50 € / 2,90 €**

▼ Salade de pois chiche

Coriandre, oignons marinés et grenade **5,50 € / 2,90 €**

▼ Salade de carpaccio d'orange

Roquette et huile à la menthe **5,50 € / 2,90 €**

Commandes minimum 48h
à l'avance, sous réserve de
disponibilité des produits
et service.

Pensez à nous signaler
vos allergies !

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

DESSERTS À PARTAGER	PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES
PÂTISSERIES – 6 OU 10 PARTS	BOUCHÉES SUCRÉES – 18 PIÈCES
Mi-cuit au chocolat 30 € / 48 € À repasser au four !	Bouchée riz au lait crémeux et trois chocolats Assortiment de : chocolat dulcey, noir et lait 42 €
Fiadone Kadaïf 36 € / 58 € Amande miel citron	Chouquette garnie de crème montée Assortiment de : vanille, chocolat et citron 42 €
Tarte poire et dulcey 36 € / 58 € Noisette	Maritzo aux fruits d'automne Assortiment de compotée de fruits et chantilly 46 €
Gâteau nuage fiore di sicile 36€/58€ Citron, vanille et fleur d'oranger	
CAKES – 10 PARTS	VERRINES – 18 PIÈCES
Kouign Amann au levain et au miel Romarin et pignon 28 €	Crème liégeoise, chantilly et streusel Assortiment de : vanille, café et chocolat 45 €
Banana Bread au chocolat Tahini et pépites de chocolat 25 €	Flan libanais mouhalabieh à la rose Gelée de framboise et pistache 45 €

Commandes minimum 48h
à l'avance, sous réserve de
disponibilité des produits et service.

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

Pensez à nous signaler vos allergies !