

**Commande à passer la veille avant 17h00**

Par téléphone 0326548270 ou par mail : [contact@marc-morel-traiteur.fr](mailto:contact@marc-morel-traiteur.fr)

**A emporter ou en livraison (16.50 € ttc pour une commande en dessous de 150.00 € ttc)**

## « Pour l'Apéritif »

---

Plateau de Petits Salés Chauds du marché (25 pièces)	30.00 € ttc
Plateau Canapés froids du marché (25 pièces)	35.00 € ttc
Pain Surprise poissons, charcuterie, légumes (40 pièces)	38.00 € ttc

## Les Entrées Froides

---

Terrine de bar aux fines herbes, sauce aigrette	9.50 € ttc
Terrine de poissons fins et queues d'écrevisses	9.50 € ttc
Roulade de Saumon fumé Ecosais, gelée d'avocat	8.50 € ttc
Salade façon César	8.50 € ttc
Pâté croûte Champenois et petite salade	6.50 € ttc
Pâté croûte Champenois entier au Kilo	25.00 € ttc
Tranche de terrine de foie gras de Canard nature	10.50 € ttc
Bouchée fruits de mer et poissons fins	9.50 € ttc

## Les Plats

---

Filet de sandre au champagne, confit de poireaux courgettes	11.50 € ttc
Filets de rougets, confit de courgettes et aubergines	11.50 € ttc
Dos de bar au fenouil	11.50 € ttc
Parmentier de Confit de Canard	11.50 € ttc
Joue de Bœuf au vin rouge, fricassé de légumes de saison	11.50 € ttc
Moussaka de bœuf tradition	11.50 € ttc
Côte de cochon Ibérique au chorizo, polenta crémeuse	11.50 € ttc
Volaille farci aux champignons, sauce crème, riz multicolore	11.50 € ttc
Magret de canard aigre doux, fine purée de pomme de terre	11.50 € ttc

## Les Desserts

---

**5.00 € ttc**

Biscuits rose de Reims façon pain perdu, crème framboise
Macaron à la rose et framboise
Dôme chocolat et son coulis pistache
Pyramide praliné noisette, sauce anglaise