



M^{asc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Cocktails Navettes & Verrines

Introduction

Il était une fois... Marc Morel.

Marc Morel vous entraîne dans une aventure gastronomique inspirée d'excursions à l'étranger et en France :

Papillonnant de pianos en pianos en Grèce, en Martinique, en Nouvelle-Calédonie et au Maroc, il décide de se poser en Champagne. À Reims, « Au Petit Comptoir », restaurant de Gérard Boyer où il épure son œuvre à travers une cuisine bourgeoise pendant trois années.

Une nouvelle escapade l'amène ensuite à Paris. Le « Laurent » 2 étoiles, le « Relais de Sèvres » et l'École Lenôtre lui ouvriront les portes et façonneront son goût pour l'art culinaire. Perfection et Raffinement sont les principes qu'il ressortira de ces expériences.

Puis, le vent le ramène en Champagne, à Taissy,
au sein d'un traiteur de grand renom où il s'accomplira avec sa nouvelle brigade.
De grands évènements seront dirigés par ce chef d'orchestre, restauration
du week-end de l'Excellence du circuit de Gueux, au Millésium d'Épernay
où il réglera les 1800 convives de l'Union de Champagne.
Les Maisons de Champagne le solliciteront pour différentes prestations et festivités,
« les Habits de Lumière » à Épernay.

Une escale de 6 années.

Après ces 18 ans de multiples périples, il fera escale et décidera enfin de poser ses
bagages à Épernay qui l'accueille dans une nouvelle aventure : Marc Morel Traiteur.

Laissez- vous entraîner dans une histoire Gastronomique.

Les Navettes

Navette jambon cru

Navette roast-beef et moutarde ancienne

Navette thon tomate basilic

Navette fromage frais et légumes croquants

Navette fromage bleu chutney de fruits

Navette foie gras et magret fumé de canard

Navette comté et jambon à l'os

Les Mauricettes

Mauricettes foie gras

Mauricettes niçoise

Mauricette périgourdines au confit de canard

Mauricette mortadelle laitue

Les Mini Pita

Mini pita ceccina de Leon & roquette

Mini pita poulet tandoori

Mini pita chou chinois sésame

Mini pita Crabe avocat laitue

Les Clubs Sandwichs

Saumon Gravadlax et pois gourmands aux sésames grillés

Poivrons grillé jambon sec

Artichaut confit ceccina de Leon

Oignons au Balsamique et fenouil rôti

Tomate & mozzarella au pesto

Le sucré Bouché

Macarons assortis,

Opéra,

Tartelettes fruits frais de saison,

Caroline chocolat et café

Choux caramel

Financier pistache

Choux Grand Marnier

Finger mangue Finger 3 chocolat, finger framboise

Brochette de fruits frais selon saison :

(Fraise, kiwi, ananas, abricot, pomme, pastèque, melon)

Le sucré Verrine

Verrine trois chocolats

Verrine Crémeux mangue framboise

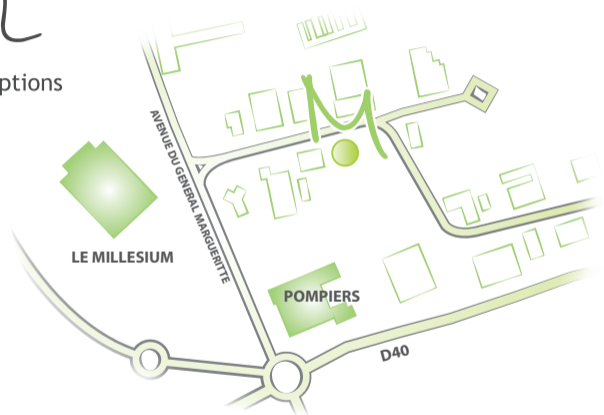
Verrine Bouchée biscuit rose

Nos Tarifs

Les Navettes	2,00€/pièce HT
Les Mauricettes	2,20€/pièce HT
Les Mini Pita	2,00€/pièce HT
Les Clubs Sandwichs	2,10€/pièce HT
Le sucré Bouché	1,70€/pièce HT
Le sucré Verrine	1,90€/pièce HT

Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr