



# M<sup>arsc</sup> MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Cocktails

# 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. A 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' Ecole 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'Epernay  
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 Epernay.

Une escale de 6 années.

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

Laissez- vous entraîner dans une histoire ..... gastronomique.

## Savorys

Mille-feuille de saumon au fromage frais et pain tomate

Canapé de crabe en gelée de citron vert

Tataki de thon aux sésames

Rosace de jambon sec à la moutarde de mout de raisin

Buns foie gras chutney

Croutons de jambon de Reims

Blinis de crevettes avocats

Canapé foie gras au pain d'épice, cube de kiwi

Pressé magret de canard foie gras et mangue

## Les sablés croquants

Bœuf façon tartare

Saint jacques au citron vert

Fromage frais aux herbes

## Cuillères et Verrines gourmandes

Gaspacho de tomates et fine minestrone

Concombre rafraîchi au crabe et fines herbes

Pannequet de concombre et saumon au piment d'Espelette

Tartare de saumon Gravadlax à l'aneth

Gaspacho de petits pois et queues d'écrevisses

## Mini Club sandwiches

Club concombre et crabe

Club saumon fumé et concombre

Club fromage frais et légumes croquants

Club poulet curry

# Cocktail déjeunatoire emporté

## Cups cakes

Cups cake bacon

Cups cake avocat

Cups cake tomates confites

## Bagels

Bagels niçois

Bagels saumon fumé radis

Bagels bœuf béarnais

Bagels poulet grillé

## Mauricettes

Mauricettes foie gras

Mauricettes niçoise

Mauricette périgourdines au confit

## Navettes

Navette jambon cru  
Navette roast-beef et moutarde ancienne  
Navette thon tomate basilic

## Bouchées chaudes

Croustifondant foie gras de canard et poireaux  
Croustifondant saumon frais et fumé  
Mini croque jambon blanc  
Allumettes emmental, Allumettes pavot, Allumettes sésame  
Mini quiches olives  
Mini tarte oignons  
Croque lardo di Norcia comté  
Gougères comté  
Feuillantine saumon frais

## Le sucré Bouché

Macarons assortis,  
Opéra,  
Tartelettes fruits frais de saison,  
Caroline chocolat et café  
Choux caramel  
Financier pistache  
Choux Grand Marnier

## Les Finger

Finger mangue Finger 3 chocolat, finger framboise

## Les Brochettes

Brochette de fruits frais celons saison (Fraise, kiwi, ananas, abricot, pomme, pastèque, melon)



## Le sucré Verrine

Verrine trois chocolats  
Verrine Crèmeux mangue framboise  
Verrine Bouchée biscuit rose

Choisissez dans la formule de pièces suivantes,  
suivant le nombre de vos convives  
et leur appétit !!!

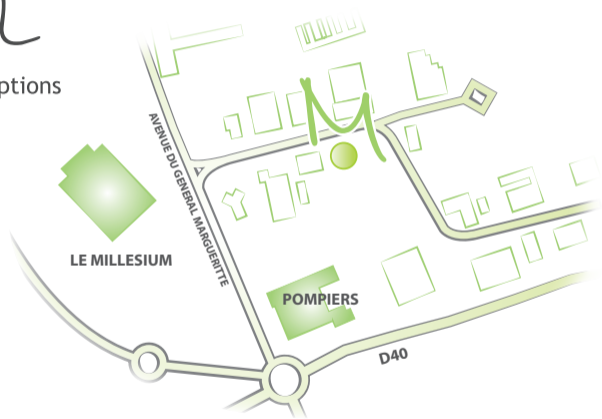
Cocktail 8 pièces : .....	11.20 € ht par personne
Cocktail 12 pièces : .....	16.80 € ht par personne
Cocktail 16 pièces : .....	24.40 € ht par personne
Cocktail 18 pièces : .....	25.20 € ht par personne
Cocktail 24 pièces : .....	33.60 € ht par personne

Bonne dégustation !

Marc Morel

# Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



// Designer sylvain mizon - id design 06 88 24 97 82 - start 513 569 226 0010

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