



# 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. 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.

## 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 goût de raisin
- Buns foie gras chutney de fruits
- Croûtons 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
- Mini pita roquette céccina de Leon
- Ratte du capitaine Haddock
- Bouchée gambas pomelos

## Les sablés croquants

Bœuf façon tartare huile vierge  
Saint-jacques au citron vert  
Fromage frais aux herbes  
Houmous de petits pois et écrevisse  
Rougaille de mangue et thon mariné

## Mini piques brochettes

Tomate mozzarella revisitée  
Saumon Gravadlax et pois gourmands aux sésames grillés  
Brocolis croquants et céccina de Léone  
Ananas et queue de Gambas  
Melon et jambon cru

## Cuillères et Verrines gourmandes

- Gaspacho de tomates et fine minestrone
- Tzatziki de concombre et œufs avruga
- Tartare de saumon Gravlax à l'aneth
- Gaspacho de petits pois et queues d'écrevisses
- Tartare de dorade au citron vert et huile vierge
- Légumes marinés et grillés, Ricotta rôtie
- Crèmeux de lentillons bacon grillé

## Mini Club sandwiches

- Club concombre et crabe
- Club saumon fumé et concombre
- Club fromage frais et légumes croquants
- Club poulet curry
- Club canard foie gras et magret fumé

## 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 périgourdine au confit de canard

## 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,  
Mini éclair chocolat et café  
Choux caramel  
Financier pistache  
Choux Grand Marnier

## Les Finger

Finger mangue Finger trois chocolat, finger framboise

## Les Brochettes

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

## Le sucré Verrine

Verrine trois chocolat  
Verrine Crèmeux mangue framboise  
Verrine bouchée biscuit rose

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

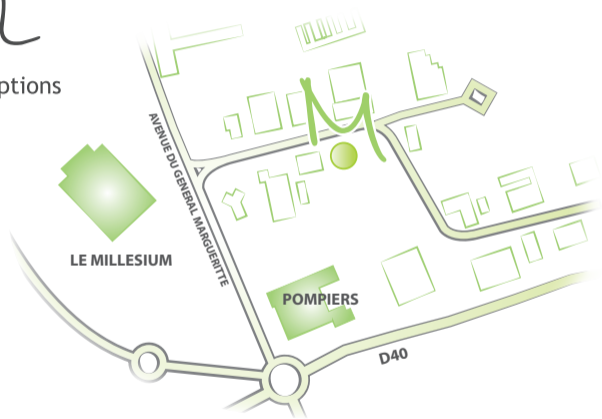
Cocktail 8 pièces : .....	12.00 € ht par personne
Cocktail 12 pièces : .....	18.00 € ht par personne
Cocktail 16 pièces : .....	24.00 € ht par personne
Cocktail 18 pièces : .....	27.00 € ht par personne
Cocktail 24 pièces : .....	36.00 € ht par personne

Bonne dégustation !

Marc Morel

# Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



// Designer sylvain mizon - id design 06 88 24 97 82 - sirtt 513 589 2560000

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)