



M^{asc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Cocktails à emporter

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

Rillettes de saumon frais et fumé en coque de pomme de terre

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

Blinis de crabe au citron vert

Fondant de gambas aux agrumes

Feuille d'endive roquefort et noix

Abricot moelleux foie gras

Daïkon au crabe épicé

Tataki de thon aux sésames

Les coques sablées croquantes

Bœuf façon tartare huile vierges
Crèmeux de noix de coquilles Saint jacques au citron vert
Fromage frais aux herbes
Houmous de petits pois et écrevisse
Mini ratatouille niçoise & rouget
Jambon de Reims, graines de moutarde au Mout de raisins

Mini piques brochettes

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

Verrines gourmandes

Gaspacho de tomates et fine minestrone

Tartare de saumon Gravadlax à l'aneth

Tartare de dorade au citron vert et huile vierge

Légumes marinés et grillés, Ricotta rôtie

Lentillons de champagne et foie gras

Mini Bagels

Bagels niçois

Bagels saumon fumé radis

Bagels bœuf béarnais

Bagels poulet grillé

Bouchées chaudes

Croustifondant foie gras de canard et poireaux,

Croustifondant saumon frais et fumé

Mini croque jambon blanc

Allumettes emmental

Mini quiche olives, Mini tarte oignons

Croque lardo di Norcia comté

Gougères comté

Le sucré Bouché

Macarons assortis,

Opéra,

Tartelettes fruits frais de saison,

Mini éclair chocolat et café

Choux caramel

Financier pistache

Choux Grand Marnier

Finger mangue // Finger 3 chocolat // Finger framboise

Le sucré Bouché

Macarons assortis,
Opéra,
Tartelettes fruits frais de saison,
Mini éclair chocolat et café
Choux caramel
Financier pistache
Choux Grand Marnier
Finger mangue // Finger 3 chocolat // Finger framboise

Les Brochettes

Brochette de fruits frais selon 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 !!!

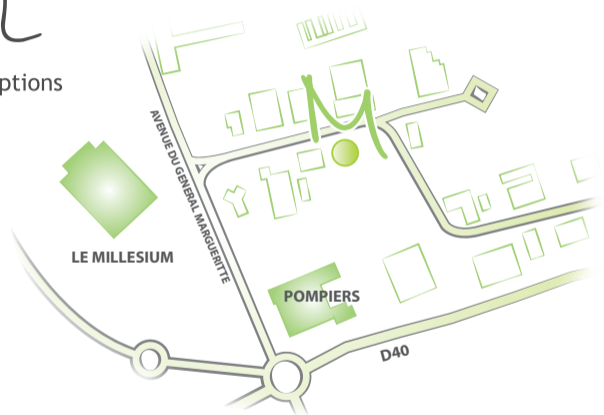
Cocktail 8 pièces :	13.60 € ht par personne
Cocktail 12 pièces :	20.40 € ht par personne
Cocktail 16 pièces :	27.20 € ht par personne
Cocktail 18 pièces :	30.60 € ht par personne
Cocktail 24 pièces :	40.80 € ht par personne

Bonne dégustation !

Marc Morel

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