



M^{arc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Nos salades composées

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'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.

Nos salades composées
en Saladier de 10 portions (1.500 kg)

Crudités 18.00 euros

Salade folle aux herbes et jeunes pousses fèves croquantes et tomates confites

Marocaine 21.00 euros

Courgettes et aubergines grillées au thym et Raz el hanout, huile d'olives vierge

Monégasque 23.00 euros

Thon à l'italienne et farandole de légumes méditerranéen

Niçoise 23.00 euros

Haricots verts, tomates, poivrons, olives noires, anchois, pomme de terre

Coup de coeur 27.00 euros

Salade de pâtes brulées, légumes marinés, copeaux de jambon cru et parfum de truffes d'été

Mikado 28.00 euros

Riz gras au safran, poulet à l'estragon, tomates, champignons noirs, saumon rôti, concombre

Italienne 25.00 euros

Légumes marinés (poivrons, aubergines, champignons, tomates, artichauts, oignons au vinaigre balsamique, câpres à queue) et ricotta grillée, pistou et pignons de pin

Matthieu 25.00 euros

Salade de queues de gambas grillées aux orechiettes, câpres de liparis et coquillages, Artichaut, tomates et courgettes à la coriandre

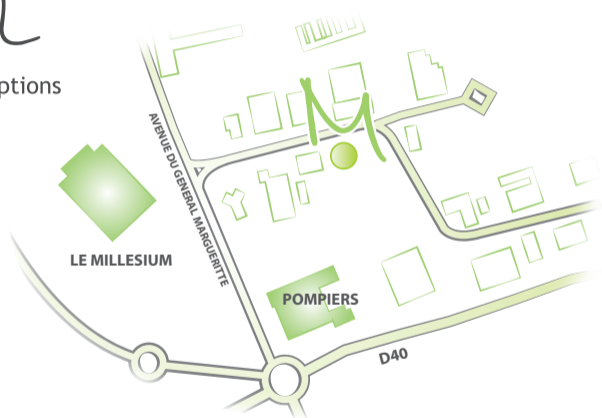
Maxime 22.00 euros

Tomates, concombre, feta, olives noires, persil plat, huile d'olive

Salades conditionner par multiple de 10 personnes uniquement, tarif des salades indiqué en HT, tva 7.00%

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 - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr