



M^{arsc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Buffet
froid et chaud

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.

Buffet Froid N° 1

Les Salades

Méli-mélo de légumes croquant et pousses de légumes
Riz sauvage en salade aux légumes confits et queues d'écrevisses
Salade de farfalles, tomate, pesto et mozzarella
Salade de roquette copeaux de parmesan et tomates confites
Les Verrines
Gaspacho andalou en minestrone de légumes
Cocktail de crevettes et avocats

Les viandes

Jambon à l'os et jambon sec en duo
Ballotine de volaille au foie gras de canard

Les 5 Fromages affinés du marcher

Les Desserts

Tiramisu biscuits rose et framboise
Salade de fruits de saison, Tarte aux fruits du moment, entremet 3 chocolats

24.55 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

Buffet froid N° 2

Les Salades

- Salade méditerranéen façon niçoise
- Salade de légumes joli pré à la croque, copeaux de saumon fumé
- Salade grecque Tomates, concombre, feta, olives noires, persil plat, huile d'olive
- Salade de penne au confit de canard et vinaigre balsamique

Les Verrines

- Tartare de saumon frais et fumé coulis andalou
- Crémeux de lentillons de champagne au lard

Les terrines et viandes

- Pâté croûte champenois
- Marbré de jambon de Reims au foie gras de canard
- Suprême de volaille rafraîchis, Longe de cochon en gelée

Les 5 Fromages affinés du marcher

Les Desserts

- Tarte aux fruits frais, entremet carré rouge, Gâteau chocolat feuille d'or ,
- Salade de fruits frais, mousse chocolat Caramélia

26.82 HT par personnes **emporté sans service**
Commande minimum de 20 personnes

Buffet Froid N° 3

Les Salades

- Salade façon niçoise aux olives et anchois
- Salade de pâtes brulées, légumes marinés, copeaux de jambon cru et parfum de truffes d'été
- Salade de légumes croquants et jeunes pousses de légumes
- Salade Marocaine Courgettes et aubergines grillées, Raz el hanout, huile d'olives vierge

Les Verrines

- Tartare de crevettes et crabe cocktail aux agrumes
- Gaspacho de petits pois aux queues d'écrevisses
- Saumon froid façon Bellevue

Les terrines et viandes

- Terrine marbrée de volaille et magret de canard fumé,
- Pressé de Cuisses de canard confites en gelée de bouzy rouge, pépites de foie gras
- Bœuf et Veau rafraîchis

Les 5 Fromages affinés du marcher

Desserts

- Tarte aux fruits frais, entremet exotique coco mangue, Craquant chocolat noir,
- Salade de fruits frais

29.10 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

Buffet entrées froides et plat chaud au choix N° 4

Les Salades, verrines et charcuteries

Arlequin de légumes croquants du marché , Salade de riz safrané terre mer poulet et saumon fumé,

Saumon Gravadlax en salade de pomme de terre à la ciboulette,

Déclinaison de sushi et maki, thon, saumon frais, saumon fumé, gambas, sauce kikkoman

Verrine d'avocat et tomate

Sandre farcis façon Bellevue

Charcuterie fines jambon sec, cecina, lomo, pancetta

Plats chauds en chafing dish

Dos de saumon sauce champagne

ou

Papillote de bœuf au foie gras de canard

Garnitures

Riz, Gratin dauphinois, légumes jolis prés,

Plateau de fromages de nos régions

Saladier de salade folle

Desserts

Entremet trois chocolats, entremet feuille d'or, carré rouge, tiramisu classico

Moelleux mangue passion, salade de fruits frais

30.90 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

Buffet entrées froides et plat chaud au choix N°5

Les Salades, verrines et charcuteries

Salade de pâtes brulées, artichauts grillés, oignons au vinaigre balsamique

Salades carottes orientale aux fèves

Salade de champignons confits au pistou et pignons de pin

Salade de roquette et parmesan

Marbré de foie gras de canard et artichauts à l'huile de truffe,

Ardoise de charcuteries italiennes et espagnoles en fins copeaux

Plats chauds et ses Garnitures en en chafing dish

Coussins de thon kikkoman et oignons verts

Ou

Lomo ibérico au chorizo grillé ou Meilleur de pintade foie gras morilles

Garnitures

Légumes de saison, pommes makaires

Plateau de fromages de nos régions, saladier de salade folle

Desserts

Gros macarons, crème brûlée, entremet trois chocolats,

Entremet pina colada, crémeux caramel poire,

Salade de fruits frais

32.73 HT par personnes emporté ans service

Commande minimum de 20 personnes

Buffet entrées froides et plat chaud au choix N° 6

Les Salades, verrines et charcuteries

Queues de gambas grillées aux orechiettes, câpres de liparis, artichaut, tomates confites

Salades croquantes aux légumes du marché et pousses de radis

Terrine de confit de légumes marinés et ricotta grillée, pistou et pignons de pin

Verrine de volaille en gelée d'herbes et foie gras de canard

Verrine de tartare de daurade au citron vert

Copeaux de Jambon Ibérique et jambon de Reims

Cannellonis de saumon frais et fumé en rillettes crémeuses

Plats chauds et ses Garnitures en en chafing dish

Dos de bar aux coquillages Ou Pavé de veau rôti forestière

Garnitures

Gratin dauphinois, fricassée de légumes jolis prés

Plateau de fromages de nos régions, saladier de salade folle

Desserts

Opéra café et chocolat, entremets trois chocolats, cœur exotique,

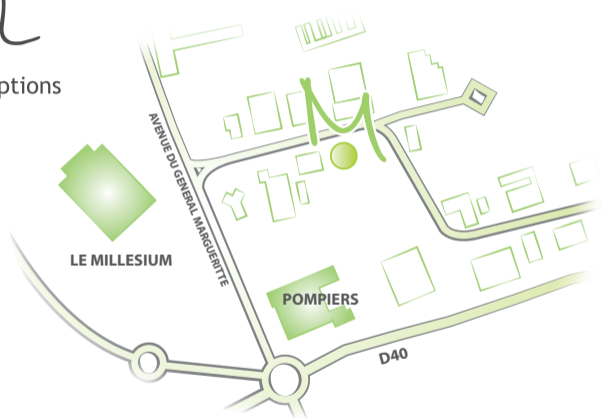
Sablé breton framboise fraîches, salade de fruits

34.55 HT par personnes emporté sans service

Commande minimum de 20 personnes

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