



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. 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.

Buffet Froid N° 1

Les Salades

Effiloché de carottes, concombres, courgettes rafraîchis croquants
Salade de riz sauvage, cœur d'artichaut et queues d'écrevisses à la coriandre
Salade d'Orecchiettes, rouelles de courgettes rôties, tomates confites, pesto et feta
Salade de roquette et endives copeaux de parmesan et tomates cerises

Les Verrines

Gaspacho andalou en minestrone de légumes
Crevettes sauce cocktail et guacamole d'avocats

Les Viandes

Jambon à l'os et jambon sec Italien
Ballottine de volaille aux pleurotes et fines herbes

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Les Desserts

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

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

Buffet froid N° 2

Les Salades

- Salade méditerranéenne façon niçoise
- Salade Gourmande, Haricots verts, foie gras, saumon fumé, pignons de pins, oignons balsamiques
- Salade grecque Tomates, concombre, feta, olives noires, persil plat, huile d'olive
- Salade de penne au confit de canard, champignons Naméko et Porcini

Les Verrines

- Tartare de saumon frais, crème de citron vert
- Crèmeux de lentillons de champagne au lard fumé grillé

Les terrines et viandes

- Pâté croûte champenois
- Pressé de jambon de Reims au foie gras de canard en gelée de porto
- Meilleur de volaille rafraîchi, Longe de porc en gelée

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Les Desserts

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

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

Buffet Froid N° 3

Les Salades

- Salade Monégasque aux olives et anchois
- Salade de pâtes grillées torrifiées, légumes marinés, jambon sec et truffes d'été
- Salade de légumes croquants et jeunes pousses de légumes
- Salade Orientale de courgettes et carottes au Raz el hanout et huile d'olive vierge

Les Verrines

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

Les terrines et viandes

- Tourte de volaille au foie gras
- Pièce de bœuf et veau rafraîchis

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Desserts

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

29.95 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

Tomates rustiques multicolores et mozzarella au pesto

Salade de riz safrané terre mer poulet et saumon grillé

Salade de pommes de terre, ciboulette, jambon à l'os et pickles d'oignons rouges

Sushi, California et maki « thon, saumon frais, saumon fumé, gambas » sauce Kikkoman

Filet de sandre rafraîchi en Bellevue

Verrine de légumes grillés à la ricotta rôtie

Charcuterie fin jambon sec, céccina, lomo Ibérico

Plats chauds et ses Garnitures en schaffing disch

Filet de daurade sauce champagne

ou

Pastilla de bœuf confit au vin rouge et foie gras

Garnitures

Gratin dauphinois, Fricassée de légumes de saison,

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Desserts

Entremet trois chocolats, carré fruits rouges, tiramisu classico

Moelleux mangue passion, salade de fruits frais

31.90 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 grillées torrifiées, cœurs d'artichauts, oignons au vinaigre balsamique

Salade de roquette et parmesan et petits croûtons

Salade de champignons confits au pistou et pignons de pin

Marbré de foie gras de canard, mangue et magret fumé

Ardoise de charcuteries «Jambon sec, Mortadelle, Cécina »

Rémoulade de céleris et copeaux de Haddock

Verrine de Tartare de noix de coquilles saint Jacques à la truffe

Plats chauds et ses Garnitures en schaffing disch

Pluma de porc ibérique au chorizo grillé et oignons verts

Ou

Moelleux de volaille farci de foie gras et morilles

Garnitures

Légumes de saison, pommes rattes rôties

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Desserts

Gros macarons framboise, crème brûlée, entremet trois chocolats,

Entremet pina colada, 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 au pesto, penne, câpres de liparis, cœurs d'artichaut, tomates confites

Salades de tomates multicolores, feuilles de basilic et sel fumé

Terrine de courgettes et aubergines confites d'en l'esprit d'une moussaka

Gelée de volaille aux herbes et foie gras de canard

Tartare de daurade et saumon au Yuzu

Frivolités de saumon sur un lit de mesclun

Copeaux de Jambon ibérique et jambon de Reims

Plats chauds et ses Garnitures en schaffing disch

Dos de bar au fenouil

ou

Pavé de veau rôti forestière

Garnitures

Gratin dauphinois, fricassée de légumes de saison

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Desserts

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

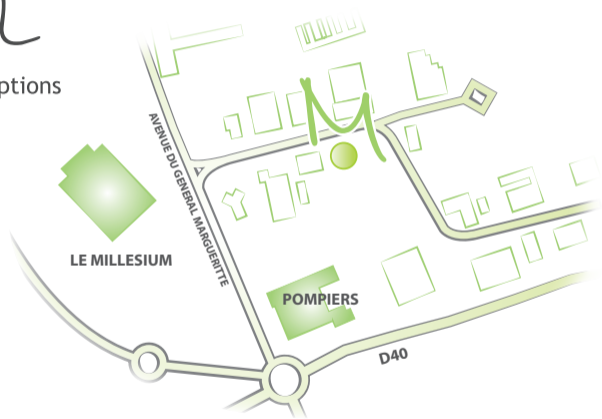
Sablé breton framboises fraîches, salade de fruits

34.55 HT par personnes emporté sans service

Commande minimum de 20 personnes

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