



Restaurant
DE LA COSMÉTIQUE

2 rue Odette Jasse
13015 Marseille

Tél. 04 91 03 64 49
www.resto-cosmetique.com

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

PRESTATION DE TRAITEUR POUR 30€ PAR PERSONNE

Sodas, jus de fruits, eaux minérales et pétillantes

• • •

Buffets en guise d'entrée :

Sélection de mini-pizza
Sélection de feuilletés
Déclinaison de toast
Miroir fritures asiatique
Mini sandwich, burger et wrap
Wok de gambas et bœuf

• • •

Quasi de veau sauce aux cèpes,
gratin dauphinois et carottes glacées

ou

Roulade de volaille farci aux champignons, sauce foie gras,
polenta au parmesan et carottes glacées

ou

Dos de cabillaud mariné et grillé au soja,
risotto au parmesan,
sauce safran et tagliatelles de courgettes

ou

Pavé de saumon laqué,
riz safrané et fondue de poireaux

ou

voir option

• • •

Café

OPTIONS

• • • Apéritif

Alcools :

Pastis, Whisky, Martini, vin rosé
et au choix : soupe champenoise, spritz, punch ou mojito

• • • Animations

Plancha : St Jacques, Gambas, seiches,
mini brochette de poulet et bœuf mariné
Foie gras poêlé
Sushi : 2 pièces par personne
Jambon cru entier sur présentoir (80 personnes)
Trou normand
Plateau de fromages

Bouteille de vin :

Rouge, blanc et rosé
(Côte du Rhône, Chevalier d'Anthelme)

Digestif:

Bouteille de limocello ou Get 27
Bouteille de Rhum, vodka ou whisky

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



AMUSES-BOUCHES

Verrines et cuillères froides

- • Guacamole et orange
- • Brouillade d'asperge
- • Mousse de boudin noir, granny smith et croûton
 - • Tartare de thon
 - • Tartare de saumon
 - • Tartare de tomates
- • Tomates et guacamole
- • Makki de canard sup
 - • Panisse et pesto
 - • Gaspaccio

Amuses-bouches chaud

- • Mini farcis provençaux
- • Mini burger : bœuf, saumon ou mozzarella
 - • Mini brochette : bœuf ou volaille
- • Vapeur au crevette et bisque de gambas

Grand Miroir Maraîcher

- • Légumes de saison avec anchoïade, mayonnaise maison et œuf de caille

Canapés

- • Crevettes, carotte et menthe
- • Tatin de tomates et olives
- • Tartelette de poireaux
 - • Gambas
- • Confit d'échalote et magret fumé
 - • Saumon fumé
 - • Jambon cru

PLATS

Viandes

- • Souris d'agneau braisée et son jus
- • Filet de bœuf grillé et sauce aux choix
- • Magret de canard grillé et sauce aux choix
- • Carré d'agneau grillé, sauce au thym

Poissons

- • Brochette d'espadon mariné lait de coco et citron vert
- • Filet de dorade sébaste et bisque de gambas
- • Noix de St Jacques à la provençale

DESSERTS

Gâteau - entremets

- • Fraisier
- • Framboisier
- • Mousse au fruits de la passion et noix de coco
 - • Opéra
 - • St Honoré
- • Tarte citron meringuée
 - • Royal chocolat
 - • Mokka

Pièce montée

Buffet mignardises et verrines (6 pièces par personne)



Forfait décoration

- • Nappes, serviettes tissus, chemin de table, bougie et fleurs

POUR PLUS
DE RENSEIGNEMENTS

Contactez-nous

📞 04 91 03 64 49



Le titre de maître restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration. Il vous garantit une expérience professionnelle de qualité, tous les plats sont faits maison, à partir de produits frais et bruts.

