

LES BOX



LA BOX COCKTAIL 159 PIÈCES **250,00€**
pour 8/20 personnes
20 Pizza-wheel, 35 Makis de canard fumé, 32 Briochettes océanes, 24 Croc'pic bouchées de saumon rose au beurre wasabi et 48 Tartelettes assorties

LA PICNIC BOX **201,00€**
pour 10-12 personnes
2 salades, 2 plats froids, 1 plateau de fromages fermiers, 12 Tartelettes aux fruits de saison

LE COFFEE BAG **Sur devis**
pour 12 à 24 personnes
Petit déjeuner ou pause café au bureau - 24 mini viennoiseries, 24 Tuiles aux amandes, 2 Thermos de café, du lait, le sucre, les gobelets, les touillettes et les serviettes

LES PLATS À LA CARTE

Tarif pour 1 part, minimum de commande de 4 parts

Sauté de veau au curcuma, légumes de saison	9,00€
Suprême de pintade à la vanille Bourbon, Fondant de patates douces	7,80€
Magrios à l'huile de truffe Gâteau de pommes charlotte courgettes et tomates, Aumônière de pleurotes	14,70€
Navarin d'agneau aux légumes de saison	11,60€

LES PLATS UNIQUES

Tarif pour 1 part, minimum de commande de 6 parts

Paëlla Valencienne Riz safrané, crustacés, légumes, poulet et chorizo	11,80€
Coq au Chinon, pommes vapeur	10,00€
Couscous Royal Semoule, petits légumes de saison, poulet, mouton et merguez	13,00€



LES SALADES

La Croquante Opéra 1kg Céleri branche, jambon, emmental	19,00€
Le Muesli de céréales aux cranberries Quinoa, cranberries, noix de pécan, raisins secs, curcuma 1kg	21,00€
Le Coleslaw 1kg Julienne de carotte et de chou, crème au curry, raisins secs	15,00€
Le Riz Basmati au poulet Tikka Massala 1kg	19,00€
Le Taboulé à l'oriental 1kg	11,00€



LES PLATEAUX

Gâteau d'écrevisses en habit vert, vinaigrette de tomates au Xérès plateau de 10 portions	55,00€
Minestrone de cabillaud aux parfums de Provence plateau de 10 portions	49,00€
Saumon d'Écosse en écailles de concombre plateau de 15 portions	85,00€
Piccata de veau, légumes du sud au parmesan plateau de 10 portions	80,00€
Poulet à la Lyonnaise Haricots verts, pommes de terre, lardons plateau de 10 portions	55,00€
Tranchettes de boeuf, crémeux de champignons plateau de 10 portions	90,00€
Assortiment de charcuteries Rillons de Tours, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille plateau de 10 portions	40,00€
Canneloni de gambas au piment d'Espelette plateau de 10 portions (ne peut être vendu seul)	40,00€
Demi-lune de saumon, coeur de saint-jacques plateau de 10 portions	38,00€

La Crémeuse de champignons, fines herbes 1kg	17,00€
La Ligure et antipasti 1kg Pâtes Liguri, tomates confites, mozzarella, aubergines grillées et pesto	23,10€
La Piémontaise 1kg	15,00€
Le Tajine de légumes au curcuma 1kg	17,00€

LES PIÈCES COCKTAILS

Les P'tits Cakes Saumon fumé et aneth 24 pièces	33,60€
Canard fumé et cerise Amarena 24 pièces	33,60€
Les Briochettes de Tourteau plateau de 16 pièces	33,60€
Les Clubub poulet aubergines grillées plateau de 30 pièces	35,00€
La Flânerie de Miniatures Gravlaks de daurade à la mangue verte x4 / Grosse crevette marinée au gingembre x4 plateau de 8 pièces	16,80€
Les Bretzels Arenka plateau de 35 pièces Pain Brezel, fromage frais, hareng et oignons rouges	35,00€
Les Petits fours à chauffer plateau de 24 pièces Mini cheese burgers, briochettes escargots, mini croque-monsieur	32,00€

La Balade Gourmande Estivale plateau de 24 pièces **38,00€**
P'tit cake saumon fumé à l'aneth / P'tit cake au canard fumé et cerise Amarena
Brochette gambas chorizo / Maki de courgettes, au tartare de céleri
Croc'vitelotte, mariné de saumon et baies rouges

LES MIGNARDISES

Les Tartelettes aux fruits plateau de 24 pièces	32,00€
Les Paris-Brest plateau de 40 pièces	48,00€
Les Cupcakes fantaisies plateau de 24 pièces	30,00€
Les Mini Tartelettes plateau de 28 pièces Caramel beurre salé et mendiants de fruits secs	38,00€
Les Brioches perdues agrumes et chocolat blanc plateau de 20 pièces	28,00€
Les Mignardises assorties Baba bouchons, Opéra, Religieuse, Paris-Brest, tartelettes aux fruits plateau de 23 pièces	36,00€



LE FROMAGE

Plateau de fromages affinés fermiers AOP plateau de 10/15 personnes 1kg	42,00€
--	---------------

LES DESSERTS

Tarte aux poires, crème d'amande 10/12 parts	23,10€
Tarte aux pommes à l'ancienne 10/12 parts	23,10€
Tarte chocolat 10/12 parts	23,10€
Tarte caramel et mendiants de fruits secs 10/12 parts	27,00€
Carrot Cake 15 parts	42,00€



MARCEUL

RECEPTIONS

En livraison :

Du lundi au vendredi,
10h00 et 12h00 à Tours et ses environs

A venir récupérer dans notre show-room :

Du lundi au vendredi,
Entre 10h00 et 17h00
Le samedi
Entre 10h00 et 12h00

1 rue Aristide Briand, 37390 Notre Dame d'Oé.

Vous pouvez passer commande
par téléphone: 02-47-85-46-46 /
par mail: marceulreceptions@marceulreceptions.com

Photos disponibles sur notre site : <https://www.marceul-receptions.eu>
Tarif TTC, TVA 10%



MARCEUL

RECEPTIONS

La Carte