



Nos Offres
Catering

Les repas



Les menus varient à chaque repas

Notre buffet d'entrées

Salade verte ou potage ou gazpacho
Salade de pâtes ou salade composée
Quiche ou tarte salée ou wraps ou pissaladière ou cake salé
Planche de charcuterie ou fromage
Pain tranché

Nos plats chauds

Un plat chaud proposé au food truck ou en chaffing dish. Le menu varie à chaque repas. Voici des exemples :

Burgers réalisés dans le food truck
Le classique au Bœuf ou le Ceasar au poulet au choix
Wok de légumes sauté au bœuf ou à la crevette, sauce soja sésame
Brochette de poulet mariné à la bière et aux épices, frites et ratatouille
Pavé de saumon mariné aux 5 baies, riz légumes
Blanquette de veau, pommes de terre vapeur
Etc.

Notre buffet de desserts

Tarte ou gâteau
Corbeille de fruits ou salade fruits
Mousse au chocolat ou crème brûlée ou tiramisu ou fromage blanc coulis



Le matériel et les boissons





× × ×

Le Panier à Salade by Côté Sud Events
25 Boulevard Saint Marçel 13011
Marseille
06 20 59 24 49 – 04 91 81 53 79

Nos tarifs

× × ×

Nos tarifs

Formules Catering

28 € HT par repas par personne
Matériel et personnel inclus

Déplacement sur Marseille offert – 0,50 € HT du km pour les autres destinations.

Propositions alternatives

Nous vous proposons deux autres possibilités pour restaurer vos équipes, avec des formules intéressantes d'un point de vue logistique ou économique. Les menus des plateaux et des lunchs sont détaillés en page suivante et pourront varier chaque jour avec une offre végétarienne.

La formule Plateaux : livraison de plateaux repas composés d'une entrée, un plat froid (micro-ondable), et un dessert.
TARIFS : à partir de 17,50€ HT le plateau

La formule Lunch : livraison de lunch composés d'une petite salade, un paquet de chips, un sandwich, et un dessert.
TARIFS : à partir de 10 € HT le lunch

Détails en pages suivantes

*** La formule buffet déjeunatoire ***

Équivalent à un 20 pièces par personnes



Côté Salé

- *Assortiment de pains Pitas
- *Cake au jambon/olives
- *Mini quiche lorraine
- *Mini pain bagnat
- *Wraps chèvre miel tomates séchées
- *Wraps Italien
- *Assortiment de navettes garnies
- *Pain viennois du Soleil
- *Brochette teriyaki
- *Grande verrine de salade Romana
- *Grande verrine de taboulé oriental
- *Planche de charcuterie 50g/pers (Rosette, jambon blanc, jambon cru)
- *Plateau de fromage 30g/pers (Chèvre, Camembert, Fourme d'Ambert)
- *Farandole de pains tranchés



Côté Sucré

- *Mini moelleux chocolat
- *Mini tropézienne
- *Macarons

Formule Buffet déjeunatoire

Repas
Matériel

27,50 € TTC /pers.

+ 75,60 € de transport du camion réfrigéré

+ 35 € de forfait d'installation du buffet par notre équipe.

Côté Matériel

*Assiettes en pulpe de canne, kit couverts en bois, serviette en papier, gobelets en carton

*Frais de livraison et installation en sus

Côté Boissons

*Eau plate et pétillante (1 bouteille pour 4)

*Sodas et jus de fruits : Coca, Coca Zero, Orangina, Ice Tea, jus de fruits (1 bouteille pour 4)



Les plateaux repas



- Exemple de plateaux repas

Notre plateau

Lavande

17,50 € HT
19,25 € TTC



Quiche lorraine
Filet de poulet persillé, gratin à la savoyarde, ratatouille
Duo de fromages et petit pain
Tropézienne

Notre plateau

Olivier

19,40 € HT
21,34 € TTC



Tarte tomates, chèvre, basilic
Dos de Hoki à la coriandre, citron et piment d'Espelette, riz basmati et poêlée piperade
Duo de fromages et petit pain
Tartelette exotique

Notre plateau

Végé

19,90 € HT
21,89 € TTC



Feuilleté aux légumes du soleil
Galette de blé épinard et poêlée de légumes au pesto, pomme de terre en éventail et sa sauce poivrons et oignons
Duo de fromages et petit pain
Feuillantine au chocolat





Les lunches



• Exemple de menus lunch

Exemple de Sandwich

Le parisien

Jambon blanc emmental beurre léger

Le poulet crudités

Poulet, coleslaw, salade, tomates

Le thon crudités

Tartinade de thon, salade, tomates

Le tomates mozza

Tomates, mozzarella, basilic, filet d'huile d'olive

Le nordique

Truite fumée, fromage frais au citron, avocat et aneth

Le Pan Bagnat

Le Bagels Saumon

Nos wraps (au choix)

Le chèvre miel tomates séchées

Le Caesar au poulet pané

Le Nordique au saumon fumé

Exemple de salades

L'océane : salade, truite fumée, taboulé, concombre, carottes, blinis, fromage blanc, œufs de lump

La caesar : salade, poulet, fromage italien, croûtons, tomates cerises, sauce caesar

La niolon : salade gourmande avec gésiers, magret fumé et croûtons

La végé : Salade, concombre, taboulé, tomates, carottes rapées, fromage blanc, coriandre

La fromagère : salade, taboulé, tomates, billes de mozzarella, et fêta à la grecque

La Quinoa : Salade Quinoa aux agrumes

La « potager » : Salade de légumes grillés



Exemple de desserts

Dessert à l'américaine : cookie ou muffin ou donuts

Part de tarte : chocolat, citron, pommes, etc.

Desserts en verrine : tiramisu, mousse au chocolat, panna cotta, fromage blanc coulis

Fruit de saison ou salade de fruits



Traiteur engagé !



Parce que le monde change et que notre avenir se joue aujourd'hui, nous avons décidé d'engager une démarche éco-responsable. Pour cela :

Nous travaillons essentiellement en circuits courts, avec des partenaires locaux sur Marseille, Aix-en-Provence, Gardanne, Chateauneuf-les-martigues, les Pennes-Mirabeau, Allauch, Aubagne...

Nous privilégions les produits français, parce que nous croyons au savoir-faire de notre beau pays !

Nos plats sont faits maison avec des produits frais, dans nos laboratoires à Marseille, dans le 11ème arrondissement boulevard Saint Marcel...

Nous utilisons des matériaux recyclés et/ou recyclables, et des emballages éco-conçus afin de préserver notre planète (bambou, bois, carton recyclé, etc.),

Nous recyclons nos déchets, notamment lors de vos réceptions où nous avons à cœur de tendre vers une amélioration de nos performances environnementales !

