



# *Côte Sud* *Events*

Traiteur - Trucks - Tendances



*Nos coffrets repas*

Carte printemps / été

2023



## *Un large choix de coffrets*

7 plateaux froids

Deux choix de plateaux végétariens et un plateau sans gluten

3 plateaux livrés chauds

Chaque mois, un nouveau plateau thématique à découvrir sur notre site internet

## *Souplesse dans la prise de commande*

Commande au plus tard la veille avant 16h.

Au-delà de 16h et jusqu'à 10h le jour J, nous vous proposons le plateau du jour.

Au-delà de 10h, nous avons toujours une solution ! La lunch Box ou la Bento Box !



## *Des produits de qualité*

Fait maison

Produits frais et régionaux

Circuits courts

Partenaires locaux

Démarche respectueuse de l'environnement



# Des matériaux écoresponsables



Boîte et set de plateau conçus en carton issu de forêt éco-gérées

Couverts en bois recyclables

Étui à couverts en papier recyclé et recyclable

Cloche en plastique recyclée et recyclable

**Option couvert en inox : 1,30 € HT**

## Modalités de livraison

Livraison sans contact.

Livraison inférieure à 25 kms : .....	18 € HT
	21,60 € TTC
Livraison comprise entre 25 et 60 kms : .....	35 € HT
	42,00 € TTC
Livraison supérieure à 60 kms : .....	Sur devis

Minimum de commande : 2 plateaux repas pour Marseille 11e et Allauch, 4 plateaux repas pour Marseille (hors 11e), 5 plateaux repas hors Marseille (ville limitrophes), 10 plateaux repas hors Marseille (validation sur devis).

Notre plateau

# Joliette



17,90 € HT

19,70 € TTC



Tarte tatin aux deux tomates

Filet de poulet tikka pané aux épices douces, risotto au curry et paprika,  
et pointe de sauce au curry

Duo de fromages et petit pain

Eclair au chocolat



Notre plateau

# Endoume

19,40 € HT

21,34 € TTC



Flan au parmesan et basilic

Pavé de hoki en croute de pesto, tomates séchées et sa chapelure panko,  
accompagné de tagliatelles au pesto et tomates cerises

Duo de fromages et petit pain

Tartelette au citron meringué

Notre plateau

# Belle de mai



21,90 € HT

24,09 € TTC

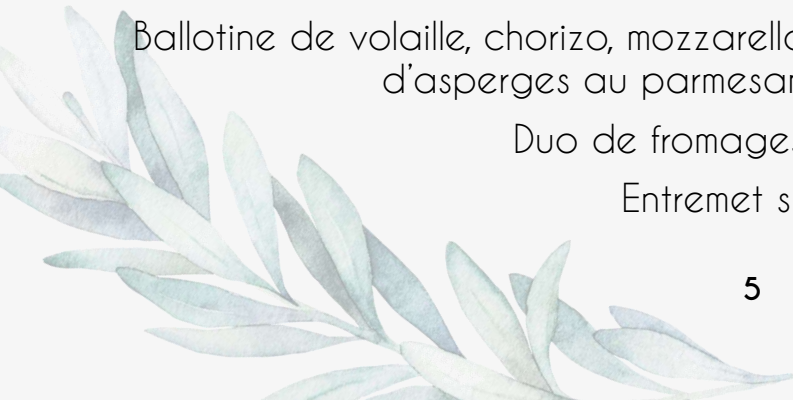


Carpaccio de tomates et dés de brebis

Ballotine de volaille, chorizo, mozzarella et tomates séchées accompagnée d'asperges au parmesan et gratin Dauphinois

Duo de fromages et petit pain

Entremet spéculos



Notre plateau

# Végétarien

19,90 € HT

21,89 € TTC



Cake italien à la mozzarella et tomates séchées

Tomates farcies au haché végétal accompagnées de salade mesclun et tomates cerises

Duo de fromages et petit pain

Crumble pomme fraise

Notre plateau

# Printanier

24,90 € HT

27,39 € TTC



Salade d'asperge sucrée salée

Rumsteak mariné à l'estragon, pomme de terre rôties et tian de légumes

Duo de fromages et petit pain

Grand macaron framboise



Notre plateau

# Estival



21,90 € HT

24,09 € TTC



Melon mariné au basilic et mozzarella  
Daurade à la méditerranéenne et riz bicolore  
Duo de fromages et petit pain  
Bavarois fruits rouges

Notre plateau

# Sans gluten

21,00 € HT

23,10 € TTC



Salade de tomates, mozzarella, basilic  
Filet de poulet, riz bicolore et ratatouille provençale  
Duo de fromages et petits pain sans gluten  
Melon mariné à la menthe

Notre plateau

# Vauban



22,90 € HT

25,19 € TTC



Mini wraps mozzarella, pesto et tomates séchées

Gratin d'aubergine

Duo de fromages et petit pain

Clafouti aux griottes

*Livré chaud  
Végétarien*

Notre plateau

# Perier

24,40 € HT

26,84 € TTC



Quiche au fromage de chèvre et courgettes

Wok au bœuf

Duo de fromages et petits pain

Salade de fruits frais de saison

*livré chaud*

Notre plateau

# Treille



23,60 € HT

25,96 € TTC



Quiche aux asperges, ricotta et amandes effilées

Filet de hoki à la sauce curry et riz bicolore

Duo de fromages et petit pain

Tiramisu revisité à l'ananas

*livré chaud*



# La carte des boissons

**Sodas 33cl**

**1,80 € HT - 2,00 € TTC**

*Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, Fuzetea...*

**Soda ou jus de fruits 1 L**

**4,80 € HT - 5,30 € TTC**

*Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, jus de fruits*

**Eau plate 50 cl**

**1,50 € HT - 1,65 € TTC**

**Eau pétillante 50 cl**

**2,00 € HT - 1,65 € TTC**

**Eau plate 1,5 L**

**4,00 € HT - 4,40 € TTC**

**Eau pétillante 1 L**

**4,00 € HT - 4,40 € TTC**

**Vin rouge l'Ecrin des Couley**

**12 € HT - 14,40 € TTC**

**Vin rosé ou blanc le Bailli de Suffren**

**10 € HT - 12,00 € TTC**

**Café livré en thermos pour 10 tasses**

**13,20 € HT - 14,55 € TTC**



# Nos lunches bags

## Nos Sandwichs

à partir de 5,20 € HT - 5,72 € TTC

*Le Parisien (jambon beurre emmental)*

*Le Poulet crudités (poulet, coleslaw, salade tomates)*

*Le Thon crudités (tartina de thon, salade, tomates)*

*Le chèvre miel (fromage blanc, salade, tomates, buchette de chèvre, miel)*

*Le Rosette (beurre rosette cornichons)*

*Le Pan Bagnat*

*Le bagels saumon fumé*

## Nos wraps

à partir de 6,30 € HT - 6,93 € TTC

*Le chèvre miel tomates séchées*

*Le Caesar au poulet pané*

*Le Nordique au saumon fumé*

## Nos salades

à partir de 6,00 € HT - 6,60 € TTC

*La Caesar (poulet pané, parmesan, croutons, oignons frits, sauce Caesar, tomates)*

*L'Océane (truite fumée, taboulé concombre, carottes, blinis, fromage blanc et œuf de lump)*

*La végétarienne (salade, taboulé, concombre, carottes, fromage blanc, coriandre)*

*L'italienne (salade, tomates séchées, mozzarella, pesto et oignons frits)*

*La salade de thon (anchois, thon, tomates, oignons, maïs)*

## Nos plats cuisinés

à partir de 10,00 € HT - 11,00 € TTC

*Contactez-nous/ Exemple de plats : Lasagne, / Filet de poulet mariné et ratatouille / Saumon, riz basmati et poêlée méditerranéenne / nouilles végétariennes / plats sur mesure*

## Nos desserts


2,27 € HT - 2,50 € TTC

*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*





## Nos accueils et pauses café

### **Le matinal**

**8,40 € HT - 9,24 € TTC**

*Café, thé, jus de fruits, eau plate, 3 mini viennoiserie par personne, minimum de 20 convives*

### **L'entracte**

**9,70 € HT - 10,67 € TTC**

*Café, thé, jus de fruits, eau plate, 3 pièces sucrées par personne, minimum de 20 convives*



## Nos cocktails

### **6 pièces**

**8,80 € HT - 9,68 € TTC**

*Salées ou sucrées*

### **12 pièces**

**18,20 € HT - 20,02 € TTC**

*9 pièces salées + 3 pièces sucrées*

### **16 pièces**

**23,90 € HT - 26,29 € TTC**

*13 pièces salées + 3 pièces sucrées*

### **18 pièces**

**26,80 € HT - 29,48 € TTC**

*15 pièces salées + 3 pièces sucrées*

### **22 pièces**

**32,80 € HT - 36,08 € TTC**

*18 pièces salées + 4 pièces sucrées*





Bien plus qu'un traiteur...

... Le partenaire de tous vos évènements !

## *Buffet*

Convivial et rapide

## *Cocktail*

Valeur sûre,  
livré installé

## *Restauration rapide*

Avec un ou plusieurs  
food truck  
Rapide et gourmand

## *Cocktail dînatoire*

Avec un de nos food  
truck vintage  
Original, savoureux,

## *Petit déj et pauses sucrées*

Incontournable et  
efficace

## *Cantine*

Pratique et  
efficace





Traiteur - Trucks - Tendance

[www.cotesudevents.fr](http://www.cotesudevents.fr)

04 91 81 53 79 / 06 20 59 24 49 - [contact@cotesudevents.fr](mailto:contact@cotesudevents.fr)

Route des quatre saison, Zone d'activité de Fontvieille, Bât 1,  
13090 ALLAUCH

Découvrez aussi nos offres

TRAITEUR TRUCK

Avec Le Panier à Salade



L E P A N I E R  
- À SALADE -

\*\*\* TRUCK CUISINE GOURMET \*\*\*