



Traiteur - Trucks - Tendance

A top-down photograph of a variety of fresh food items arranged on a light-colored wooden surface. Visible items include yellow and red bell peppers, cherry tomatoes on the vine, a whole red onion, a small green pepper, a slice of bread, a wedge of cheese, a tartlet with a yellow filling, a slice of pizza, and a salad with a creamy dressing. In the bottom right corner, there is a set of white plastic cutlery (fork, knife, spoon).

Nos coffrets repas

Carte Hiver

2026

Du 19 janvier au 23 mars

Un large choix de coffrets

6 choix de plateaux repas

Dont des options végé et sans gluten

Des possibilités de plateaux repas livrés chauds

Notre carte est trimestrielle, et change à chaque nouvelle saison

Souplette dans la prise de commande

Commande au plus tard la veille avant 14h.

Au-delà de 14h et jusqu'à 10h le jour J, nous vous proposons le plateau du jour, avec option végétarienne, au tarif unique de 22 € HT.

Minimum de commande

2 plateaux repas minimum sur les communes d'Allauch, Plan de Cuques, Marseille 11e et Marseille 13e. 4 plateaux repas minimum sur Marseille (hors 11e et 13e). 6 plateaux repas villes limitrophes à Marseille. 10 plateaux repas pour les autres communes des Bouches du Rhône, sous réserve des possibilités de livraison.

Minimum de 3 articles par type de plateau (hors régimes spéciaux).

Une offre 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 : 1,50 € 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

Livraison possible à partir de H-2 et jusqu'à l'heure souhaitée de livraison (à préciser lors de votre prise de commande.)



Notre plateau

Paul



19,90 € HT

21,90 € TTC



Quiche fromagère fondante,

Poulet rôti au thym, pommes de terre grenaille dorées et ratatouille,

Duo de fromages et son pain,

Eclair au chocolat,



Notre plateau

Jeanne

19,90 € HT

21,90 € TTC



Tatin de butternut, carottes et châtaigne,
Filet d'Eglefin, sauce aigre-douce, riz basmati et fondue de poivrons,
Duo de fromages et petit pain,
Feuilleté aux pommes,



Notre plateau

Marcel



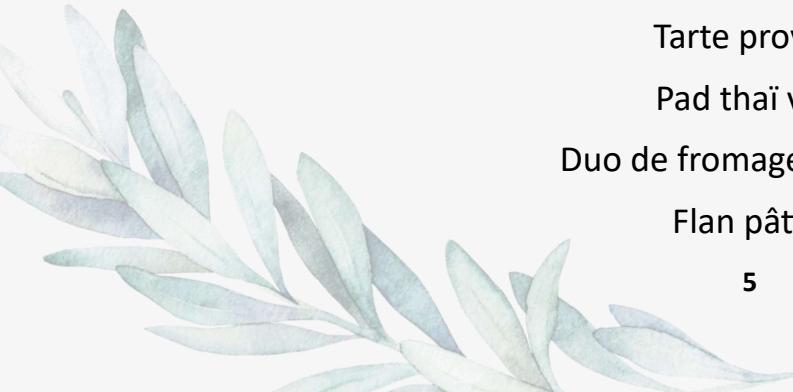
19,90 € HT

21,90 € TTC



Tarte provençal,
Pad thaï veggie,
Duo de fromage et son pain,
Flan pâtissier,

Végétarien



Notre plateau

Louise



25,90 € HT

28,40 € TTC



Salade de chèvre, noix et lardons,

Parmentier de patates douces au bœuf, accompagné de chips de bacon,

Duo de fromage et son pain,

Mousse au chocolat,

*Possible en
sans gluten*



Notre plateau

Victor



25,90 € HT

28,40 € TTC



Flan de courge au parmesan,

Risotto de crevettes au lait de coco et citron confit,

Duo de fromage et son pain,

Verrine d'ananas au miel, citron et menthe,

Possible en
sans gluten

Notre plateau

Simone



25,90 € HT

28,40 € TTC



Tartine de houmous de patates douces, pois chiches et oignons rouges,
Lasagne de sarrasin au chèvre et épinards,
Duo de fromage et son pain,
Panna cotta aux fruits de la passion,

Végétarien

Découvrez aussi ...

Nos plateaux du jour

22,00 € HT

24,20 € TTC



Besoin de plateaux repas ?

Vous ne savez pas quel menu choisir ?

Faites confiance à notre cheffe de cuisine

Commandez nos plateaux du jour

- ◊ Menu : Entrée + plat + fromage + dessert
- ◊ Au choix : Plateau du jour TERRE ou plateau du jour VEGE
- ◊ Option sans gluten possible
- ◊ A commander au plus tard le jour J avant 10h

Et aussi ...

Nos plateaux chauds



25,90 € HT

28,50 € TTC

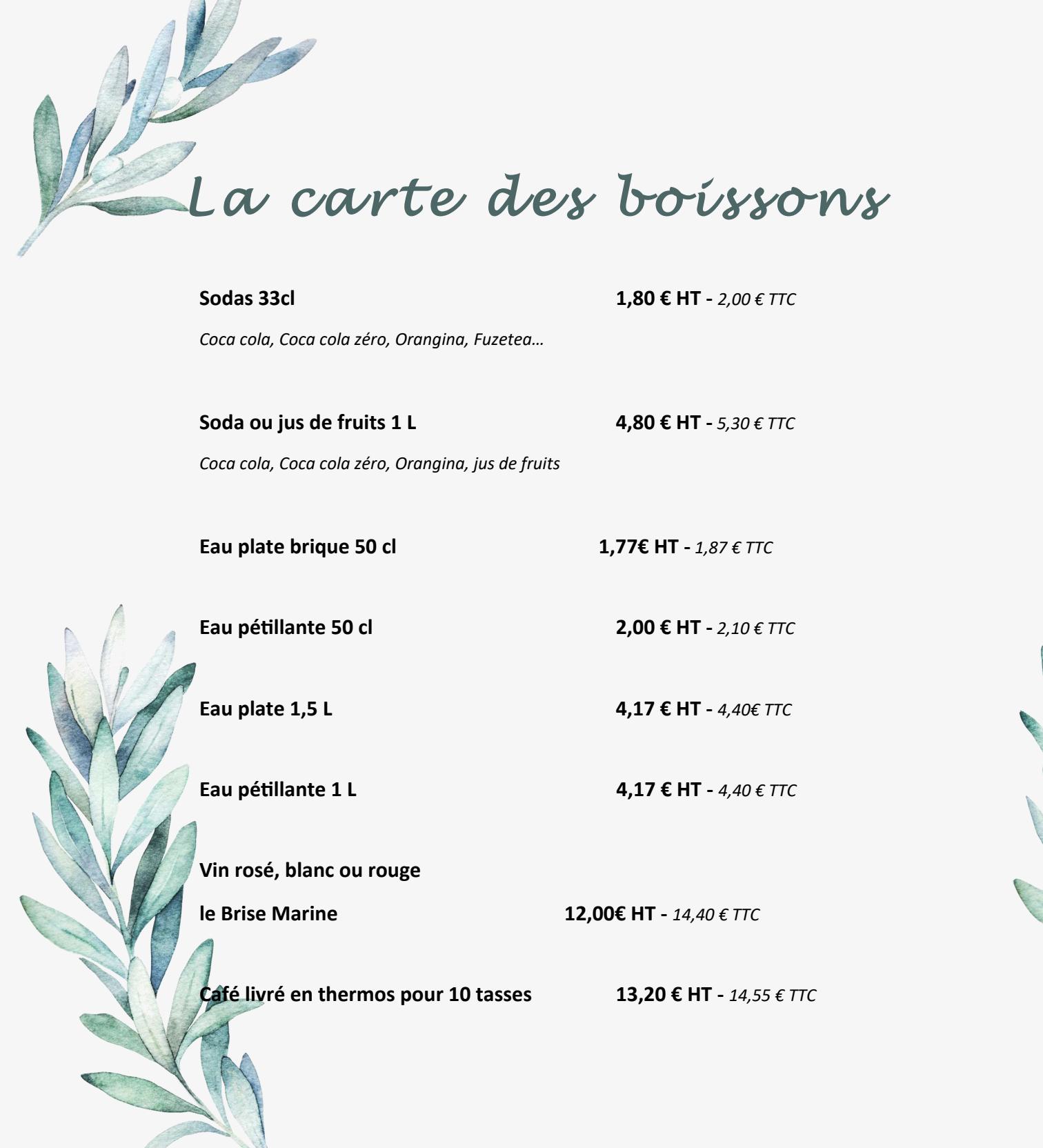


Vous souhaitez manger chaud ?

**Nous vous proposons nos plateaux repas livrés
chauds**

- ◊ Menu : Entrée + plat + fromage + dessert
- ◊ Menu proposé par la cheffe de cuisine à la demande : Terre, Mer ou végétarien
- ◊ Option sans gluten possible
- ◊ A commander au plus tard 48 h avant
- ◊ Nous vous proposerons un menu





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 brique 50 cl****1,77€ HT - 1,87 € TTC****Eau pétillante 50 cl****2,00 € HT - 2,10 € TTC****Eau plate 1,5 L****4,17 € HT - 4,40€ TTC****Eau pétillante 1 L****4,17 € HT - 4,40 € TTC****Vin rosé, blanc ou rouge****le Brise Marine****12,00€ HT - 14,40 € TTC****Café livré en thermos pour 10 tasses****13,20 € HT - 14,55 € TTC**

Nos lunchs bags



Nos Sandwichs

à partir de 6 € HT - 6,60 € TTC

Nos wraps et Bagels

à partir de 8 € HT - 8,80 € TTC

Nos salades

à partir de 8 € HT - 8,80 € TTC

Nos Poké Bowls

à partir de 10 € HT - 11,00 € TTC

Nos plats cuisinés

à partir de 11,00 € HT - 12,10 € TTC

Livrés froids ou chauds

Nos desserts

2,27 € HT - 2,50 € TTC

Contactez nous pour obtenir un devis





Nos accueils et pauses café

Le matinal

8,40 € HT - 9,24 € TTC

Café, thé, jus de fruits, eau plate, 3 mini viennoiseries 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

Côte Sud

Events



Bien plus qu'un traiteur...

... Le partenaire de tous vos évènements !

Buffet

Convivial et rapide

Cocktail

Valeur sûre,
avec ou sans service

Livrailles

Chaud ou froid, pour
tous les
budgets
Économique et pratique

Cantine

Pratique et goûteux

Food truck

Food truck devant votre en-
treprise, repas à
emporter,
Convivial, original, et gour-
mand !

Petit déj et pauses sucrées

Incontournable et effi-
cace





Traiteur - Trucks - Tendance

www.cotesudevents.fr

04 91 81 53 79 / 06 20 59 24 49 - 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 ***