

**MAISON
GENIN**
DEPUIS 1877

Carte traiteur
2026



LES FORMULES À PARTAGER

FORMULE CATERING

18€/personne (à partir de 20 personnes)

2 salades au choix

2 pièces salées au choix

Plateau de charcuterie & fromage, corbeille de pain frais

Supplément dessert + 4 euros
(à choisir dans les desserts de la formule plat chaud)

FORMULE CATERING +

23€/personne (à partir de 20 personnes)

2 salades au choix

3 pièces salées au choix

Plateau de charcuterie et fromage, corbeille de pain frais

2 pièce sucrée au choix

FORMULE COCKTAIL

15,50€/personne (à partir de 20 personnes)

5 pièces salées au choix

2 pièces sucrées au choix

COMPOSEZ VOS FORMULES AVEC NOS PIÈCES SALÉES & SUCRÉES

NOS SALADES

- Salade de pâtes façon césar
- Salade de pâtes courgettes grillées, féta & cranberries
- Taboulé aux herbes fraîches
- Piémontaise au thon
- Salade chou jambon comté & sauce crémeuse
- Salade de pois-chiches à l'orientale

NOS PIÈCES SALÉES

- Focaccia poire gorgonzola
- Buns façon bagnat
- Buns poulet pesto
- Club sandwich jambon comté
- Club sandwich saumon fumé, fromage frais ciboulette
- Quiche chèvre miel
- Tartine tapenade, oignons confits & chèvre frais
- Verrine taboulé & tzatziki
- Verrine tartare de tomates, féta, menthe
- Toast saucisson d'Arles, cornichon & beurre de baratte

NOS PIÈCES SUCRÉES

- Mini tropezienne
- Verrine mousse au chocolat
- Verrine panacotta aux fruits rouges
- Mini tartelettes aux fruits de saison
- Fondant pistache & fleur d'oranger
- Moelleux au chocolat

PLATEAU DE CHARCUTERIE 5,50 €/personne

ASSORTIMENT CHARCUTERIE FROMAGE 6,50 €/personne

FORMULE PLAT CHAUD + DESSERT

19,90€/personne (à partir de 15 personnes)

NOS PLATS

Paëlla

Fideuà

Gardianne de Taureau & riz de camargue

Tajine de poulet aux oignons confits & pomme de terre

Gratin de pâtes au légumes du soleil & salade composée

NOS DESSERTS

Tropeziennne

Mousse au chocolat

Panacotta aux fruits rouges

Fondant pistache & fleur d'oranger

Entremet fruits exotiques

Toutes nos formules sont dressées sur plateau et contenant jetable recyclable, à venir récupérer directement en boutique ou possibilité de livraison à partir de 50 personnes

Nous réalisons aussi des buffets personnalisés en fonction du thème de votre événement (sur devis).

Si vous souhaitez une prestation sur le lieu de votre événement (buffet décoré par nos soins dans des plats en céramique), avec serveur tout au long du cocktail, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.





Comment commander ?

Par téléphone, email ou directement en boutique.

Un acompte de 50% de la commande sera demandé à sa validation.

Tél. 04 90 96 01 12

contact@maisongenin.com

11 rue des Porcelet 13200 Arles

www.maisongenin.com