

# Atelier Mandarine



## Catalogue traiteur 2010

Banquets

Cocktails

Buffets

Petits-déjeuners

Collations

Mariages

Célébrations

Plateau-repas



# Atelier Mandarine

## Nos coordonnées

Atelier Mandarine  
22 Bis Bd du Dr Schweitzer 13090 Aix-en-Provence  
Tél. 04 42 52 39 52    info@atelier-mandarine.com

Www.atelier-mandarine.com

*Madame, Monsieur,*

*Depuis 1996 votre traiteur et votre restaurant Atelier-Mandarine assurent des prestations de qualité.*

*Nos tarifs sont des plus concurrentiels, notre cuisine colorée et savoureuse et notre personnel souriant et disponible.*

*Vos évènements seront une réussite à coup sur.*

*Vous offrirez à vos clients ou invités un cocktail dînatoire, un apéritif ou un repas original tout en faisant un geste pour valoriser des personnes en insertion professionnelle.*

*Notre chef de cuisine et notre équipe de professionnel sont à votre disposition pour répondre à votre demande suivant vos exigences et votre budget.*

*L'équipe d'Atelier-Mandarine.*

Atelier Mandarine met gratuitement à votre disposition une salle de réunion (capacité 20 personnes) en échange d'un déjeuner dans notre restaurant. Notre établissement peut également être privatisé les soirs et le samedi sur réservation (pour un minimum de 20 personnes). **Renseignements complémentaires** sur simple demande. (cf. page repas du soir).





## Cocktails

### « Les minis Saveurs du Sud »

Assortiments colorés salés et sucrés aux saveurs du sud pour vos présentations, vernissages, réunions et apéritifs. A emporter, sur place ou en livraison.

#### Cocktail Manon

**4€80**

(Minis bouchées)

##### 1 Sablé pissaladière

- 1 Tartelette brousse menthe
- 1 Boulette de poisson au safran
- 1 Brochette de tortilla au thym
- 2 Mignardises maison

##### 6 Pièces par personne

Pour 20 personnes minimum

#### Cocktail Césaria

**5€90**

- 1 Petits champignons en persillade
- 1 Croquette de crabe au citron vert
- 1 Mini chausson poivron tomate
- 1 Verrine fraîcheur du sud
- 1 Roulé de courgette épicé au bacon
- 1 Mini crème caramel

##### 6 pièces par personne

Pour 15 personnes minimum

#### Cocktail Edith

**8€90**

- 1 Mini bagna
- 1 Mini Brochette d'agneau aux pommes,
- 1 Verrine de mousse de carotte au curry,
- 1 Croquette de poisson au piment
- 1 Bonbon de camembert à l'estragon
- 1 Mousse au chocolat et zeste d'orange
- 2 Mignardises orientales

##### 10 pièces par personne

Pour 10 personnes minimum

#### Cocktail Esméralda

**12€40**

- 1 Mini brick au thon
- 1 Mini brick à la féta épicée
- 1 Verrine d'hachards de légumes épicés
- 2 Verrines fraîcheur du Sud
- 2 Torsade feuilleté à la tomate séchée
- 1 Chausson Portugais
- 1 Mini brochette tomate cerise, mozzarella basilic,
- 2 Mini quiche au chèvre et ciboulette
- 1 Mini éclair à la mousse de volaille
- 1 Charlottine aux fruits exotiques
- 1 corne de gazelle

##### 14 pièces par personne

Pour 10 personnes minimum



## Cocktails

### « Les traditions gourmandes »

Les canapés et « classiques » agrémentées de quelques unes de nos spécialités.  
A emporter, sur place ou en livraison.

#### Cocktail Prélude

**5€10**

- 1 Canapé au jambon cru ,  
1 Feuille de vigne
- 1 Canapé aux œufs de lump  
1 Mini pizza, 1 Mini quiche
- 1 Brochette de poulet au sésame
- 1 Mini tartelette tomate moutarde

**6 pièces salées par personne**  
Pour 15 personnes minimum

#### Cocktail Opéra

**12€50**

#### Petites Tomates aux quatre surprises (4 pièces)

- 1 Verrine d'anchois mariné
- 1 Mini quiche chèvre ciboulette
- 1 Verrine de crabe à la tomate
- 1 Cake au persil et à la moutarde,  
2 Mignardises maisons
- 1 Verrine de pomme rhubarbe  
façon crumble

**11 pièces salées et sucrées par pers.**  
Pour 15 personnes minimum

#### Cocktail Symphonie

**9€10**

- 1 Tartelette Chèvre tapenade,  
1 Mini roulé à la saucisse 1 Mini club  
Sandwich
- 1 Mini pizza, 1 Pain d'épice au roquefort
- 1 Canapé au saumon fumé, 1 Mini keftel de  
bœuf sauce grecque, 2 Petits Feuilleté aux  
oignons
- 1 Brochette Pruneau jambon cru
- 1 Roulé feuilleté de poulet épicé,

**9 pièces salées par personne**  
Pour 15 personnes minimum

#### Cocktail Gala

**14€80**

- 1 Mini bagna, 1 Éclaire à la mousse de  
volaille
- 1 Tartelette brousse menthe
- 1 Verrine de mousse de betterave et  
guacamole
- 1 Roulé d'aubergine à l'escabèche, 1 Roulé  
feuilleté au poulet épicé, 1 Charlotte de  
courgette au chèvre
- 1 Brochette de lotte à l'ananas accompagné  
d'un timbale individuelle de riz safrané
- 1 Pâtisseries orientales, 1 Brochette de fruits  
frais vanillés

**10 pièces par personne**  
Pour 20 personnes minimum  
Idéal pour un vin d'honneur ou comme repas léger.



## Verrines salées et spécialités « à la carte »

Assortiment salé à composer soi-même suivant vos envies ou celles de vos convives.  
A emporter, sur place ou en livraison.

Les verrines salées  
Minimum de 10 pièces identiques

### 1€40 pièce

Betterave et guacamole,  
Carotte au curry  
Mousse de Poti marron au chèvre frais  
Poulet céleri et pomme verte  
Achards de légumes épicés  
Poulet curry raisin sec et ananas  
Champignon frais à la pistache  
Boudin antillais et pomme verte  
Mousse de carotte au curry  
Courgette, tomate confite et fromage frais  
Verrine fraîcheur (légumes crus assaisonnés)  
Anchois marinés

### 2€50 pièce

Foie gras et figues rôties  
Saint jacques au gingembre  
**Bouquet de crevette sauce à l'orange**  
Marinade de Gambas aux Mandarines  
Crabe, avocat et tomate  
**Verrine de mousse de saumon à l'aneth**  
Verrine de saumon fumé au fromage frais



Ventes au kilo

Tapenade noire : **23 €**  
Tapenade verte : **21 €**  
Anchoïade : **29 €**  
Rillettes de sardine : **25 €**  
Méchoüia : **27 €**  
Mousse de tomates séchées : **22 €**  
**Caviar d'aubergine : 22 €**  
Mousse de thon : **25 €**





## Verrines sucrées « à la carte »

Assortiment de desserts à composer soi-même suivant vos envies ou celles de vos convives.  
A emporter, sur place ou en livraison.

Les verrines sucrées  
Minimum de 10 pièces identiques

**1€60 pièce**

### **Verrine de mousse à l'orange et citron**

Verrine de pomme rhubarbe façon crumble

Verrine de crème de vanille aux fruits rouges

Verrine de crème de mangue

Verrine aux trois chocolats

Verrine de fruits à la menthe

Verrine de mousse fraîche de litchis sur coulis de fruits

Verrine à la crème de menthe et chocolat

Verrine ananas safran et miel

### **Verrine de riz au lait recouvert de pamplemousse à la fleur d'orange**

Verrine Yin-yang Coco/Cacao

Verrine banane et mousse au chocolat

**Verrine d'Ananas confit miel-vanille et mascarpone**





## Les spécialités sucrées « à la carte »

Assortiment sucré à composer soi-même suivant vos envies ou celles de vos convives.  
A emporter, sur place ou en livraison.

### Les douceurs orientales Minimum de 10 pièces identiques



Nom	Prix unitaire	Douzaine
Baklavas	1€	11€
Makroust aux dattes	0,80€	8,80€
Makroust aux amandes	1€	11€
Cigare au miel	0,80€	8,80€
Délice d'amandine	0,90€	9,90€
Corne de gazelle	1€	11€

Vous pouvez également commander nos pâtisseries orientales en ligne  
sur notre site internet [www.atelier-mandarine.com](http://www.atelier-mandarine.com)

### Les macarons sucrés Minimum de 12 pièces

Assortiment de macarons au chocolat, pistache,  
citron, café, amandes et framboise

**La pièce 1,00 €**





## CARTE DES PLATS CHAUDS

### « LES SPECIALITES »

#### LES TAJINES

<b>Tajine d'agneau au citron confit</b>	<b>12 € la part</b>
<b>Tajine d'agneau aux fruits secs</b>	<b>14 € la part</b>
<b>Tajine d'agneau aux fruits de saison</b>	<b>14 € la part</b>
<b>Tajine de poisson</b>	<b>11 € la part</b>
<b>Tajine de légumes</b>	<b>8 € la part</b>
<b>Tajine de dinde à l'abricot</b>	<b>11 € la part</b>

*TOUS NOS TAJINES SONT ACCOMPAGNES DE BOULGOUR, OU DE LEGUMES CAMELISES*

\*\*\*\*

#### LES PASTILLAS

**(Pour 4 personnes minimum)**

<b>Pastilla aux pigeons</b>	<b>12 € la part</b>
<b>Pastilla au poulet</b>	<b>8.50 € la part</b>
<b>Pastilla à la pintade</b>	<b>8.50 € la part</b>
<b>Pastilla au cabillaud</b>	<b>9 € la part</b>

*LA PART DE PASTILLA EST ACCOMPAGNEE DE SALADE CRAQUANTE CITRONNEE*

\*\*\*\*

#### LE COUSCOUS

**(pour 10 personnes minimum)**

<b>Couscous 2 viandes (poulet, boulettes de bœuf)</b>	<b>12 € la part</b>
<b>Couscous 3 viandes (agneau, boulettes de bœuf, poulet)</b>	<b>14 € la part</b>



« SPECIALITES »

<b>Paëlla</b>	<b>13 € la part</b>
<b>Poulet au miel et citron accompagné de légumes caramélisés ou boulgour</b>	<b>9 € la part</b>
<b>Coquelet (un demi) au miel et citron accompagné de légumes caramélisés ou boulgour</b>	<b>11 € la part</b>
<b>Gigot Majouba (roulé et farci) accompagné de légumes caramélisés ou boulgour</b>	<b>13 € la part</b>
<b>Tian de sardines et légumes</b>	<b>8€ 50 la part</b>
<b>Poulet ou porc au curry et noix de coco accompagné de riz thaï</b>	<b>11 € la part</b>
<b>Suprême de volaille à l'anchois accompagné de riz safrané</b>	<b>10 € La part</b>
<b>Farcis provençaux (3p) accompagnés de riz camarguais</b>	<b>10 € la part</b>
<b>Moussaka</b>	<b>9 € 50 la part</b>
<b>Petites Cailles rôties au miel et au thym sur canapé de foie gras accompagné de légumes caramélisés</b>	<b>13 € la part</b>
<b>Roulé de veau à la mousse de foie accompagné de légumes caramélisés</b>	<b>13 € la part</b>
<b>Aïoli complet (dos de cabillaud, bulots, œuf dur, légu- mes variés)</b>	<b>14 € la part</b>
<b>Agneau grillé au paprika et au vinaigre accompagné de boulgour ou de légumes caramélisés</b>	<b>13 € la part</b>
<b>Porc braisé au lait et aux carottes accompagné de polenta</b>	<b>12 € la part</b>
<b>Matelote de poisson aux poivrons rouges et riz à l'impératrice</b>	<b>14 € la part</b>
<b>Cuisses de canard rôties au miel et aux herbes accompagné de coulis d'orange</b>	<b>14 € la part</b>
<b>Magret de canard farci au foie gras et aux cèpes et son jus au romarin accompagné d'un tian de légume</b>	<b>16 € la part</b>
<b>Brochettes d'agneau à l'origan accompagnées de petits légumes mijotés</b>	<b>13 € la part</b>

Nous pouvons également préparer des repas sur mesure, n'hésitez pas à nous demander un plat spécifique



## Les formules buffets

Formules variées et équilibrées pour un déjeuner ou un dîner sous forme de buffets. A emporter, sur place ou livré. Nous pouvons également vous fournir du personnel de service. Commande minimale 10 personnes

### **Buffet à 12.90 € TTC par personne**

Corbeille du Primeur et ses sauces Tapenade verte, noire, 1 part/pers - Mini bagna 2/pers  
Mini feuilleté au chèvre et à la pomme 1/pers - Mini boulettes de poisson à l'orientale 2 P/pers  
Mini farcis provençaux 2/pers - Terrine de légumes 1 part/p - Kefitel de bœuf sauce grecque 1/p  
Corne de gazelle 1/pers - Cigare au miel et au citron 1/pers

### **Buffet à 14.50€ par personne**

Verrine de saumon fumé au fromage frais 1 pièce / pers  
Bouchée épicée à la dinde 1 pièce de chaque / pers  
Mini feuilleté à la saucisse 2 pièces / pers - Tartelette façon grecque 1 pièce / pers  
Duo de nems maisons : poulet et légumes à la cardamome 1 pièce de chaque / pers  
Riz cantonnais 1 part / pers  
Verrine ananas confit miel-vanille et mascarpone 1 pièce / pers  
Tartelette aux fruits 1 pièce / pers

### **Buffet à 14.90 € TTC par personne**

Assortiment de mini bricks 2 pièces / pers - Mini Bagna 1 p/pers - Kefitel à la grecque 1 pièce / pers  
Tartelette à la brousse et à la menthe 1p/pers - Sucette de poulet au curry 1 pièce/pers  
Petits farcis provençaux 1 pièce / p - Terrine de courgettes 1 / p - Chèvre aux aromates 1 part/pers  
Pâtisserie orientale 1 p/pers - Mignardises : 2 p/pers



## Les formules buffets

Formules variées et équilibrées pour un déjeuner ou un dîner sous forme de buffets. A emporter, sur place ou livré. Nous pouvons également vous fournir du personnel de service. Commande minimale 10 personnes.

### **Buffet à 15.50 € TTC par personne**

Brick à la féta épicée 2p/pers - Citron farci à la sardine 1p/pers

Salade de riz aux agrumes 1part p/pers - Keftel d'agneau à la coriandre 1/pers

Boulettes de poulet aux fruits secs 2/pers accompagnées de boulgour pilaf

Tarte aux fruits de saison 1pers

### **Buffet à 15.90€ par personne**

Verrine de crabe, avocat et tomate 1 pièces / pers

Assortiment de club sandwichs : 1 pièce de chaque / pers  
Roulé de saumon ; sandwichs au concombre ; sandwichs aux œufs ;  
sandwichs au crabe, sandwichs aux crevettes

Tartelette aux poireaux et estragon 1pièce / pers

Brochette de porc et pomme accompagné de boulgour au raisin 1 pièce / pers

Tartelette au deux citron (verts et jaunes) 1 pièce / pers

Petite Amandine à l'ananas 2 pièces / pers

### **Buffet à 19.90 € TTC par personne**

Cake olive et parmesan 1part/p - Muffin au pesto et tomates séchées 1p/p - Verrine fraîcheur 1p/p

Charlotte de courgette au chèvre 1p/p - Salade de poulet fumé au pamplemousse et gouda 1part/p

Brochette de poulet au Cézanne accompagnée d'une timbale individuelle de riz safrané 1part / pers

Brochette de tortilla au thym accompagnée de salade salsa mexicaine 1 part/pers.

Madeleine maison à la pistache 2p/pers - Verrine de pomme rhubarbe façon crumble 1p/pers

Corne de gazelle 1p/pers



## Les formules buffets

Formules variées et équilibrées pour un déjeuner ou un dîner sous forme de buffets. A emporter, sur place ou livré. Nous pouvons également vous fournir du personnel de service. Commande minimale 10 personnes.

### **BUFFET à 23.80 € TTC**

Eclair à la mousse de volaille 1 p/pers - Mini roulé de poulet épicé 1p/p - Petits farcis provençaux 1p/p

Charlotte de courgette au chèvre 1p/p - Croustillant de cabillaud à la tapenade 1p/p

Brochette de lotte à l'ananas accompagnée d'une timbale individuelle de riz safrané 1p/pers

Verrine épicée d'hachard de légumes 1p/p - Croquette de crabe au citron vert 1p/p

Verrine de champignon frais et pistache 1p/p - Verrine de foie gras et figues rôties 1p/pers

Verrine de saint jacques au gingembre 1p/pers

Verrine de crème fouettée à la mangue 1p/pers - Tartelette aux fruits de saison 1p/pers

### **BUFFET à 27.90 € TTC**

Accompagnement apéritif

Mini bagna 1/pers - Mini pains surprise 1/pers - Mini bricks 3/pers - Assortiment de toasts 3/pers

Buffet

Corbeille du primeur et ses sauces tapenade noire, anchoïade, mousse de sardine 1 part / pers

Salade maharadjah 1part/pers (En individuelle jusqu'à 50 personnes) - Mini farcis 3/p

Terrine d'agneau au citron confit 1part/pers - Brochette de thon au chutney d'orange 1/pers

Moitié terrine de pomme de terre à la coriandre; Moitié terrine de courgettes 1part/p

Assortiment fromages de chèvres 1 pièce / pers Accompagnés de petits pains aux noix et aux raisins

Verrine Sucrée et Délices aux amandes et miel 1 pièce de chaque/ pers



## Les menus groupes

Ces menus sont disponibles pour des groupes de plus de 20 personnes dans notre restaurant. Nous pouvons également vous proposer ces formules version traiteur. Notre établissement peut être privatisé sur réservation pour les groupes de plus de 20 personnes les soirs en semaine et les samedis midi et soir.

**BATISTO : Le Provençal**

**20 € TTC unitaire**

Entrée :

Anchoïade et ses légumes

Plat :

Mignon d'agneau et son tian provençale

Dessert :

Crème brûlées à la lavande

Thé ou café

**ARES : Le grec**

**23 € TTC unitaire**

Entrée :

Feuille de vigne farcis  
à la sauce aux œufs et citron

Plat :

Moussaka et chèvre mariné aux épices, jeune  
pousse de salade au citron et à l'huile d'olive

Dessert :

Fromage grec au confit de griottes

Thé ou café gourmand

**ILYESS: L'Oriental - 25 € TTC unitaire**

Entrée :

Petite assiette orientale

Plat :

Tajine d'agneau aux fruits secs accompagné de boulgour au raisin

Dessert :

Assiette de trois douceurs orientales

Thé ou café



## Les menus groupes

Ces menus sont disponibles pour des groupes de plus de 20 personnes dans notre restaurant. Nous pouvons également vous proposer ces formules version traiteur. Notre établissement peut être privatisé sur réservation pour les groupes de plus de 20 personnes les soirs en semaine et les samedis midi et soir.

### **Menu ULYSSE à 29,90 € TTC unitaire**

#### Apéritif

Kir au vin blanc à la crème de Mûre

#### Entrée

Corbeille du primeur avec ses sauces, Tapenade noire et verte, anchoïade

Verrine de betterave et guacamole 1p/pers

Mini roulé feuilleté de poulet épicé 1p/pers

Mini brick diverse, thon féta épicé : 2p/pers

#### Plat

Pastilla au pigeon ou pintade accompagné d'une salade citronnée ou

Brochettes de lotte et achard de légumes

#### Assortiment de Dessert

Tiramisu et verrine de mousse de fruit 1p/pers

Cigare au miel et corne de gazelle

Mignardises maison

#### Café ou thé

Vin rouge et rosé du Domaine de Régusse.

*L'apéritif et le dessert sont servis sous forme de buffet et le plat chaud est servi à table.*





## Les menus célébration

Ces menus tout inclus sont disponibles pour vos événements, mariages, galas et anniversaires . Nous pouvons également étudier votre demande sur-mesure suivant le goût de vos invités ou le type de prestation recherchée.

### **Menu CELEBRATION à 39,90 € TTC (minimum 50 pers)**

(sans boissons) vaisselle et service compris

#### Accompagnement apéritif :

Mini brick variées : 2p/pers  
**Mini bouchées provençales (poivron et beure d'escargot) 1p/pers**  
Feuilleté provençal 1p/pers  
Mini Brochette de fruit et fromage : 1p/pers  
Petits tomates aux 4 surprises 4p/pers

#### La plat chaud :

Gigot majouba accompagné de gratin de pommes de terre et de tomates à la provençale

#### Le plateau de fromage panaché:

Chèvre, brie de maux, roquefort ... accompagné de salade citronnée et de petit pain au noix et aux raisins.

#### Les desserts :

Mignardises maison 2p/pers  
Brochette de fruits vanillés 1p/pers

Pain oriental et pain libanais maison

Thé et café

Vaisselle : 1 grande assiette, 2 assiettes à entremets, couverts, deux verres, tasse à café et thé + cuillère à moka, sucre et touilleur.

Service : 3 personnes jusqu'à 1h00 (installation, mise en place, service et débarrassage).





## Les menus célébration

Ces menus tout inclus sont disponibles pour vos événements, mariages, galas et anniversaires . Nous pouvons également étudier votre demande sur-mesure suivant le goût de vos invités ou le type de prestation recherchée.

### **Menu EXCEPTION à 43,90€ TTC (minimum 50 pers)**

(sans boissons) vaisselle et service compris

#### APEROT

Verrine de petits champignons frais à la pistache 1p/pers  
Verrine fraîcheur : 1p/pers  
Mini bricks à la féta épicée 2p/pers  
Assortiment de billes de chèvre (aux herbes, raisins et sel de Guérande, sésame) 2p/pers  
Mini brochette de tortilla au thym 1p/pers

#### ENTREE

Terrine aux deux poissons accompagnée de son coulis de tomate et poivron  
Terrine de Lapin aux pistaches et marrons

#### PLAT

Matelote de poisson aux poivrons rouges et Riz Impératrice ou  
**Cuisses de canard rôties au miel et aux herbes accompagné de coulis d'orange et de légumes caramélisés**

#### DESSERTS

Gâteaux orientaux 2p/pers  
Verrine de crème de vanille aux fruits rouges 2p/pers

Thé et café

Vaisselle : 1 grande assiette, deux petites, couverts, deux verres, tasse à café et thé + cuillère à moka, sucre et touilleur.

Service : 3 personnes jusqu'à 1h00 (installation, mise en place, service et débarrassage).





## Les menus célébration

Ces menus tout inclus sont disponibles pour vos événements, mariages, galas et anniversaires . Nous pouvons également étudier votre demande sur-mesure suivant le goût de vos invités ou le type de prestation recherchée.

### **Menu SENSATION à 49,90€ TTC (minimum 50 pers)**

(sans boissons) vaisselle et service compris

#### Accompagnement apéritif :

Mini brick variées : 2p/pers, Mini tartelette salées 1p/pers  
Verrine de saint jacques au gingembre 1p/pers  
Roulé de courgette épicé au bacon 2p/pers  
Verrine betterave et guacamole 1p/pers

#### **Buffet d'entrée :**

Le panaché oriental : méchouiâ (poivrons et tomates grillés); Carottes au cumin ; Pois chiche à l'oriental ; Aubergine grillé à l'huile d'olive et au citron

Le panaché Grec : Dolmadakia (feuille de vigne) ; Courgette à la grecque; houmous ; mélitzanosalata (caviar d'aubergine); poivron frit sauce yaourt.

Terrine de canard à l'orange 1p/pers

#### La plat chaud :

Brochettes d'agneau à l'Origan accompagnées de petits légumes mijotés

#### Le plateau de fromage :

Chèvre et brebis

#### Les desserts :

Assortiment de gâteau orientaux 1p/pers  
Assortiment de tartes maison : poire chocolat; crème de marron amande; fruits frais; pomme cannelle, citron meringué

Pain oriental et pain libanais maison,  
Thé et café

Vaisselle : 1 grande assiette, deux petites, couverts, deux verres, tasse à café et thé + cuillère à moka, sucre et touilleur.

Service : 3 personnes jusqu'à 1h00 (installation, mise en place, service et débarrassage).





## Les menus célébration

Un menu service et pièce montée inclus parfait pour un mariage.

### **Menu PHARAON à 56,60€ TTC (base de 100 pers)**

(sans boissons) service compris

#### **Une entrée froide (8.50 €)**

"L'assiette landaise"

Foie gras, jambon cru, magret fumé, Salade verte légèrement assaisonnée et pignons de pin

#### **Une entrée chaude (8.40 €)**

"La farandole provençale"

Tartelette provençale, chèvre chaud au miel de lavande, Petits farcis, salade verte à l'huile d'olive et à l'ail

#### **Un trou provençal 3.00 €**

Une boule de sorbet au thym Et liqueur de thym

#### **Un plat 16 €**

Magret de canard farci au foie gras et aux cèpes et son jus au romarin  
Accompagné d'un tian de légumes et de pommes de terre sarladaises aux champignons des bois

#### **Le fromage 3.50 €**

Une tomme noire des pyrénéens et un banon fait à cœur Accompagnés d'une confiture de cerise noire

#### **Le dessert (5.90 €)**

Un gâteau à étages au chocolat Et  
Une pièce montée de choux

#### **Le café (2.50 €)**

Servi avec des dragées au chocolat (fournis avec tasse, sucre touilleur..)

#### **Le digestif (3.50 €)**

Armagnac, fleur de thym, limoncello

#### **Le service : (5.30 €)**

4 personnes pendant 7 heures

#### **Compris dans le prix :**

Livraison, Installation, Mise en place, Service, Débarrassage





## Les plateaux repas

**Tous nos plateaux sont fournis avec un kit couvert jetable (couteau, fourchette, cuillère) , verre, pain et une serviette papier  
Livraison sur Aix intra muros pour un minimum de 10 plateaux.  
A commander 24 heures à l'avance (48h. pour de grosses quantités).**

### La plateau végétarien

**9 € TTC / pers**

Terrine de pomme de terre à la coriandre

Salade de riz ou de pate aux petits légumes

Délice d'amandine ou salade de fruit ou crème  
caramel

Eau ou jus de fruits

### Le plateau gourmand

**12 € TTC/pers**

Tarte salée au choix :

Ratatouille, jambon ou poulet au citron confit  
ou poisson blanc épinard. Accompagné de  
salade craquante

Dessert au choix : crème caramel ou salade  
de fruits ou délice d'amandine

1/4 de vin rouge ou rosé ou jus e fruit ou eau

### Le méditerranéen

**15 € TTC / pers**

Salade au choix : orientale ou grecque ou  
taboulé

**2 brochette d'agneau ou**  
boulettes de viande ou de poissons (6  
boulettes) ou plat du jour  
Accompagné de boulgour ou ratatouille

Chèvre aux aromates

Dessert au choix : tarte aux pommes à la  
cannelle ou délice d'amandine

1/4 de vin rouge et rosé ou jus de fruit ou eau

### Le BIO

**19 € TTC / pers**

Servi avec vaisselle jetable recyclable

Salade au choix :  
pâtes au petits légumes ou riz aux agrumes

2 brochette de poulet avec ratatouille  
ou 6 boulettes de viande avec gratin  
dauphinois

Dessert au choix : tarte aux pommes à la  
cannelle ou délice d'amandine

jus de fruit bio ou eau



## Les forfaits Boisson

Les commandes de boissons ne comprennent pas la verrerie.  
Nous pouvons prévoir celle-ci sur demande et sur devis.

### LES BOISSONS

#### Le vin :

En bouteille, Régusse rouge ou rosé  
**Tarif TTC 2 € par personne (1bouteille pour 4 personnes)**

#### Eau et vin :

Eau plate et gazeuse, vin rouge et rosé (Régusse)  
**Tarif TTC : 2.80 € par personne**

#### Cocktail :

Sangria au vin blanc et aux agrumes ou punch ou kir au vin blanc avec jus de fruit,  
soda, eau plate et gazeuse  
**Tarif TTC 4.50 € par personne**

#### Boisson soft :

Jus de fruit, soda, eau plate et gazeuse.  
**Tarif TTC 2.20 € par personne**

#### Forfait complet :

Vin rouge et rosé en Bag in Box (Régusse), jus de fruit, soda, eau plate et gazeuse  
**Tarif TTC 3.80 € par personne**

Attention sur la facturation toutes les boissons alcoolisées sont soumises à une TVA 19.6 %



## Les vins à la carte

Les commandes de boissons ne comprennent pas la verrerie.  
Nous pouvons prévoir celle-ci sur demande et sur devis.

Vins à la carte - Bouteilles 75cl - Comptez une bouteille pour 4 personnes

### Vins Bio

Coteaux d'Aix Rouge Bio	16€
Coteaux d'Aix Blanc Bio	16€
Champagne Brut Bio	49€

### Vins de Provence

Vin de Pays Régusse Rouge	8€
Vin de Pays Régusse Rosé	8€
AOC Bandol Roque Rouge	19€
AOC Bandol Roque Rosé	19€
AOC Bandol Roque Blanc	19€

### Vins de Prestige

Bordelais - AOC St Emilion Château Lavergne Rouge	28€
Bourgogne - AOC Haute Côtes de Nuit Rouge	29€
Alsace - AOC Riesling Blanc	22€
Cassis AOC - Bodin Blanc	29€
Cassis AOC - Bodin Rosé	29€

### Champagnes AOC

Brut	30€
Brut Millésimé	42€
Brut Rosé	49€





## TARIF VAISSELLE

Kit jetable simple	
1 grande assiette	0.90 € / pers
1 petite assiette	
1 fourchette	
1 couteau	
1 cuillère	
1 serviette	
1 verre	

Kit jetable écologique	
1 grande assiette	1.80 € / pers
1 kit couvert (fourchette couteau cuillère serviette)	
1 verre	
1 petite assiette	

Kit en dur simple	
1 grande assiette	3.00 € / pers
2 petites assiettes	
1 fourchette	
1 couteau	
1 petite cuillère	
2 verres	



## TARIF VAISSELLE

Kit en dur complet	
2 grandes assiettes	6.10 € / pers
2 petites assiettes	
2 fourchettes	
2 couteaux	
1 petite cuillère	
2 verres (eau et vin)	
1 verre apéritif	
1 flûte à champagne	
1 tasse à café et sous tasse	
1 cuillère à moka	

## NAPPAGE TISSU

Petite nappe (6 à 8 personnes)	8 euros TTC l'unité
Grande nappe (12 à 14 personnes)	11 euros TTC l'unité

## SERVICE

Mise à disposition de serveur	
1 serveur pendant 1 heure	22.50 euros TTC

Attention toute heure commencée en plus de celle facturée sera dû



## Les frais de livraison

Nos tarifs comprennent la livraison sur Aix-en-Provence intramuros.  
**En dehors d'Aix, comptez 75 centimes d'euros par kilomètre parcouru.**  
 Voici quelques exemples de frais de livraison dans le département.

Exemples Distances kilométriques 2010					
Départ	Arrivée	Aller	Retour	prix	Total TTC
ATELIER MANDARINE 22 bis boulevard du Docteur Schweitzer 13090 Aix en Provence	Domaine de l'Arbois	15	30	0,75	22,50
	Arles	79	158		118,50
	Aubagne	36	72		54,00
	Berre l'étang	37	74		55,50
	Bouc bel air	15	30		22,50
	Cabriès	23	46		34,50
	Eguilles	13	26		19,50
	Gardanne	11	22		16,50
	Gréasque	16	32		24,00
	La ciotat	50	100		75,00
	La roque d'Anthéron	31	62		46,50
	Lamanon	54	108		81,00
	Lambesc	23	46		34,50
	Le puy sainte reparade	21	42		31,50
	les milles	10	20		15,00
	Marignane	28	56		42,00
	Marseille	28	56		42,00
	Martigues	52	104		78,00
	Meyreuil	7	14		10,50
	Pertuis	22	44		33,00
	Puyricard	8	16		12,00
	Rians	33	66		49,50
	Rousset	16	32		24,00
	Saint cannat	18	36		27,00
	Salon	39	78		58,50
	Ventabren	21	42		31,50
	Valensole	70	140		105,00
	venelles	10	20		18,00
Istres	59,5	119	89,25		
Vitrolles	28,00	56	42,00		





# Les conditions générales de vente

## APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises au client à sa demande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions. Les tarifs peuvent être modifiés en fonction du cours des marchandises.

## CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation d'une commande par le client intervenant au plus tard 1 semaine avant la prestation entraîne la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire égale à 30% du montant total de la prestation, 48h avant le jour prévu de la prestation, entraîne la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire égale à 70% du montant total de la prestation. Cette indemnité est portée à 100% du montant total de la prestation si elle intervient dans les 24 heures précédant le jour de la prestation. Toute annulation par notre établissement de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client.

## RETRAIT DES COMMANDES

Le client peut choisir de retirer ses commandes au restaurant Atelier Mandarine 22 bis Bd Du Dr Schweitzer 13090 Aix en Provence. Atelier-Mandarine se réserve le droit de modifier la composition des menus en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits et/ou en vertu du principe de précaution.

## SERVICE

Notre tarif Traiteur, diffusé sur nos plaquettes ou sur notre site Internet s'entend « service non compris ». Dans le cas d'un « forfait service compris », les heures de travail prévues dans ce forfait sont détaillées. Au-delà des heures prévues sur votre forfait, chaque personne restante (serveur, cuisinier, plongeur) fera l'objet d'un complément de facturation au titre des heures supplémentaires de 22,50€/heure (toute heure commencée étant due entièrement).

Dans le cadre d'un « forfait service compris », sont inclus : nappage et dressage des tables - préparation des mets - service du repas - nettoyage de la vaisselle - débarrassage des tables - rangement de notre matériel - nettoyage des locaux techniques (cuisine et plonge) à l'exclusion de tous autres locaux - Tout autre besoin fera l'objet d'une tarification supplémentaire.

## DEPLACEMENT

Notre tarif Traiteur s'entend « hors livraison ». Tarifs de livraison ci-joint pour un minimum de 10 personnes.

## MATERIEL

La vaisselle et le service sont compris dans les menus célébrations, galas et mariages.

Les autres prestations sous forme de cocktails et buffet comprennent seulement les plats de service.

Tout matériel laissé à disposition du client est sous sa responsabilité et devra nous être restitué par ses soins dans un délai de 48h dans nos locaux d'Aix en Provence.

Tout mobilier de réception (tables, chaises, décoration, etc...) et tous les équipements techniques sont à la charge du client.

Nous pouvons sur demande prévoir le mobilier de réception, et la vaisselle en dur ou en jetable.

Les commandes de boissons ne comprennent pas la verrerie.

## RESERVATION

Un acompte de 30% est demandé au client à la réservation. Cet acompte restera acquis à la société en cas d'annulation sauf les dispositions de l'article 2 qui précède. Cet acompte sera déduit de la facture. Toute commande ou modification de commande doit être confirmée par écrit au plus tard 48h avant le jour

de la prestation. Le nombre estimatif de personnes doit nous être communiqué lors de l'établissement de votre devis. Le nombre réel de personnes doit nous

être communiqué au plus tard 8 jours avant la réception. Le nombre définitif peut être ajusté avec une tolérance de 10% jusqu'à 48h avant la réception.

Passé ce délai, tous les repas commandés seront facturés, aucun repas ne sera déduit de votre facture en cas d'absence ou de défection le jour de la réception.

## CONDITIONS DE REGLEMENT

La facture est émise le jour de la réception et est payable sous 48h. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de Atelier-Mandarine

## RECLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Et le mentionner sur le bon de livraison.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.



Atelier-Mandarine  
22 bis Bd Schweitzer  
13090 Aix-en-Provence  
Tél. 04 42 52 39 52

[info@atelier-mandarine.com](mailto:info@atelier-mandarine.com)  
[www.atelier-mandarine.com](http://www.atelier-mandarine.com)