MAGALI

traiteur

FORMULE TRAITEUR 2023

SAVOIR FAIRE ARTISANAL DEPUIS PLUS DE 30 ANS

MAGALI
traiteur

Créé en 1992, Magali Traiteur est né d'une passion commune pour la beauté de la région méditerranéenne et de ses produits.
Une réelle inspiration au quotidien !
Grâce à un savoir faire artisanal depuis plus de 30 ans Magali Traiteur vous accompagne en Provence sur tous vos projets personnels ou professionnels.

MAISON CRAQUELIN
BISCUITS
Faits Main
FABRIQUÉS EN PROVENCE

Née de Magali Traiteur, la Maison Craquelin, biscuits artisanaux remporte l'Epicure d'Argent au grand concours national de l'Épicerie fine

PRIX EPICURES DE L'EPICERIE FINE ARGENT 2022

LES DIFFÉRENTS FORMATS

À emporter

Votre commande est prête à être retirée dans notre laboratoire
Au 50 voie Ariane ZI Athélia 1 à la Ciotat
(1er batiment en sortant de l'autoroute)
Notre équipe vous remettra toutes les consignes et fournira le matériel jetable nécessaire à votre commande

Livré et installé

Votre commande est livrée en camion réfrigéré sur le lieu de votre choix
Notre équipe réalise le dressage de votre commande et vous remettra toutes les consignes nécessaires au bon déroulement de votre prestation.
Le matériel jetable de qualité vous sera fourni
(plateau en écorce de bambou, kit couverts en bambou glacés...)

En livraison

Votre commande est livrée en camion réfrigéré sur le lieu de votre choix
Notre équipe vous remettra toutes les consignes et fournira le matériel jetable nécessaire à votre commande

Avec personnel de service

Maitre d'hôtel, serveurs, barman, cuisiniers vous accompagnent tout au long de votre prestation.
Uniquement sur devis et selon disponibilités

MAGALI

« SUR LE POUCE »

LUNCH BOX
19,7 €

1 salade (120gr)
1 fromage en portion
1 sandwich
1 fruit à croquer
1 pâtisserie

PETITS PLATS DE MAGALI
26,3 €

entrée - plat – dessert
Plat– fromage – dessert
Entrée – plat – fromage

PLATEAUX REPAS
32,9 €

Entrée
Plats (froid) au choix
Fromage & pain
Dessert
Bouteille d'au 50cl

MAISON CRAQUELIN
BISCUITS
Faite Maison
FABRIQUÉS EN PROVENCE

Navettes fleur d'oranger et Anis,
palets figues et raisins, cookies chocolat,
sablés citron-pavots, biscuits orange

200g: **6,5 €**
100g: **4,9 €**

BUFFET

BUFFET SELECTION
24,5 €

Assortiment de mini sandwich
mini-salades, de planches et ardoises

BUFFET GOURMET
27,5 €

Assortiment de mini-sandwich, pièces
individuelles, planches et ardoises

PAUSE-SUCRÉE & PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER
5 €

Mini-viennoiseries,
panier de fruits,
biscuits (navettes , cookies, palets, sablés..)

COCKTAIL

APERITIF
12,4 €

7 pièces par personne

COCKTAIL SELECTION
30,7 €

17 pièces par personne

COCKTAIL GOURMET
35,6 €

20 pièces par personne

** Tarifs indicatifs TTC (TVA 10 %)*

« SUR LE POUCE »

LUNCH BOX
19,7 €

1 salade (120gr)
1 sandwich
1 fromage en portion
1 fruit à croquer
1 pâtisserie

Les composants de la lunch box
1 sandwich, selon 3 choix:
Jambon, emmental
Jambon cru, aubergines, tomates, sauce pesto
Poulet, tomate, salade, sauce mayonnaise

Boissons
1 petite bouteille d'eau plate 33 cl

kit de matériel Éco et serviettes jetables biodégradable

À emporter | Livraison* | Livré et installé | Avec personnel

*en option

PETITS PLATS DE MAGALI
26,3 €

entrée - plat – dessert
Plat- fromage – dessert
Entrée – plat – fromage

Exemple menu

Entrée:
Salade de fèves, asperges vertes, noix et tomates

Plat:
Suprême de poulet gratiné aux épices Italiennes et ratatouille provençale
Rosebeef cuit au jus et à l'ail et légumes rôtis de saison
Pavé de saumon sauce au beurre citronné et fondue de poireaux

Fromage:
Crottin de chèvre et son mesclun

Dessert: Moelleux au chocolat
Conditionné en sachet kraft

Boissons
1 petite bouteille d'eau plate 33 cl

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel

*en option

PLATEAUX REPAS
35,6 €

Entrée
Plats (froid) au choix
Fromage & pain
Dessert Bouteille d'au 50cl

Exemple menu

Entrée
Salade de saison

Plats (froid) au choix
Suprême de poulet rôti aux herbes fraiches
OU Pavé de saumon rôti
Tomate Roma bonne surprise

Fromage
Duo de fromage sélection et son mesclun

Dessert
Bijou chocolat sans gluten

Boissons
1 petite bouteille d'eau plate 50 cl

À emporter | Livraison* | Livré et installé | Avec personnel

*en option

** Tarifs indicatifs TTC (TVA 10 %)*

* plats proposés à déguster froid ou chaud (réchauffage micro-onde par le client) * couverts, serviettes, sel & poivre, gobelet inclus

« SUR LE POUCE »

PAUSE SUCRÉE
5 €

Petit déjeuner

Mini-viennoiseries, panier de fruits, biscuits (navettes , cookies, palets, sablés..)

Pause sucrée

Brochette de fruits de saison, biscuits (navettes , cookies, palets, sablés..), mini brownie

Kit de matériel Écoresponsable - 1 €
(serviettes jetables, petit matériel cocktail, nappage, chemin de table, serviette, gobelet, poubelle de table, sac poubelle)

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel*

*en option

MAISON CRAQUELIN
BISCUITS
— Faite Main —
FABRIQUÉS EN PROVENCE

Du pétrissage au façonnage jusqu'à la cuisson, les biscuits Maison Craquelin sont 100% artisanaux.
Les ingrédients sélectionnés principalement sur le territoire Français garantissent une qualité optimale et un goût unique à ces petites créations.

Navette à la fleur d'oranger	
Navette à l'anis	
Palais aux raisins	
Palais à la figue	
Biscuits à l'orange	
Sablés citron-pavot	200g : **6,5 €**
Cookies aux pépites de chocolat	100g : **4,9 €**

PRIX EPICURES DE L'EPICERIE FINE ARGENT 2022

**Tarifs indicatifs TTC (TVA 10 %)Biscuits Maison Craquelin TTC (TVA 5,5 %)*

B U F F E T

BUFFET SELECTION 24,5 €

Assortiment de mini sandwich mini-salades, de planches et ardoises

Exemple de menu

Le salé
Apéritif Antipasti artichaut basilic & Provençal (tapenade, caviar d'Aubergines...)
Planche de charcuterie
Ardoise de fromage (sélection AOP/AOC 3 variétés)
Pain de campagne tranché
Mini salade fèves
Mini salade impériale wakamé et crevettes
Mini-sandwich Club British
Mini-sandwich brioche marbella jambon cru
Wrap de légumes craquants
Tarte tomate chèvre

Le sucré
Bulle de fruit façon smoothie
Mini brownie
Panier de fruits de saison ou tarte

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel*

*en option

BUFFET GOURMET 27,5 €

Assortiment de pièces individuelles, mini sandwich mini-salades, de planches et ardoises

Exemple de menu

Le salé
Apéritif Antipasti artichaut basilic & Provençal (tapenade, caviar d'Aubergines...)
Planche de charcuterie (chiffonnade de jambon aux herbes
Ardoise de fromage (sélection AOP/AOC 3 variétés)
Pain de campagne tranché
Boston Sofa Bagel bœuf crevette
Mini pain jambon emmental
Mini-sandwich Club British
Mini pain Texan émincé de poulet épicés
Mini-sandwich brioche marbella jambon cru
Wrap aux légumes craquants
Mini salade impériale wakamé et crevettes
Mini salade de la mer
Bulle de gaspacho Andalou

Le sucré
Bulle de fruits façon Smoothie
Mini brownie
Tartelette amandine
Panier de fruits de saison

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel*

*en option

Kit de matériel Écoresponsable - 2,60 €
(serviettes jetables, petit matériel cocktail, nappage, chemin de table, serviette, gobelet, poubelle de table, sac poubelle) - Boissons voir fin de brochure

** Tarifs indicatifs TTC (TVA 10 %)*

COCKTAIL

APERITIF
12,4 €

7 pièces par personne

Exemple de menu
Le grignotage Provençal
Assortiment de tapenade d'olives noires, caviar de légumes. Servi avec croutons et gressins sésame

Boston Sofa
La bouchée de polenta et Figatelli
Bouchée crémeuse saumon aneth
Pic de fleur des moines et courgette snackée
Wrap aux légumes craquants
Club Montagnard

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel*

COCKTAIL SELECTION
30,7 €

17 pièces par personne

Exemple de menu
Les salés
Anti Pasti Artichaut basilic
Boston Sofa
La bouchée de polenta et Figatelli Wrap de magret chèvre et miel
Brioche Marbella
Souche moelleuse olive et bille de mozzarella
Mini club
Rouleau de printemps (sans gluten)
Pipette de poulet césar
Cuillère de daurade
Pic de fleur des moines et courgette snackée
Mini pain végétarien
Grand verre de salade de la mer

Les sucrés
Bouchée de pain perdu
Tartelette citron meringué
Brochette de fruits frais
Macaron Framboise

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel*

COCKTAIL GOURMET
35,6 €

20 pièces par personne

Exemple de menu
Les salés
Boston Sofa
Canapé de Saint-Jacques orange et estragon
Bouchée crémeuse saumon aneth
Carré façon pissaladière
Mini brochette de magret fumé et artichaut
Pic de fleur des moines
Pic de foccacia
Mini Pain Texan
Wrap aux légumes craquants
Panna cotta de chorizo et noix de saint-jacques
Cuillère de carpaccio de bœuf
Rouleau de printemps
Maki saumon, pipette soja et perles de wasabi
Cookie parmesan et olive noires
Pic de saumon Gravlax et pomme Grany Smith
Souche moelleuse olive et bille de mozzarella

Les sucrés
Crumble orange
Bouchée exotique
Mini tatin pomme fondante
Dôme de cœur vanille et chocolat

À emporter | Livraison* | Livré et installé* | Avec personnel*

Plat signature chaud (équivalent 4 pièces) **6,4 €**
Wok crevettes ou canard , gnocchis à la truffe, risotto forestier...

Pièce supplémentaire **1,7 €**

**en option*
Tarifs indicatifs TTC (TVA 10 %)

Kit de matériel Écoresponsable - 2,60 € (serviettes jetables, petit matériel cocktail- nappage, chemin de table, serviette, gobelet, poubelle de table, sac poubelle)

LES BOISSONS

FORFAIT SOFTS
3,9 €

Eau plate & eau gazeuse
Coca –Cola & Coca-Cola Zéro
Jus 2 variétés (orange, pomme, ananas)

SOFTS VINS BIÈRES
11,4 €

Eau plate & eau gazeuse
Coca –Cola & Coca-Cola Zéro
Jus 2 variétés (orange, pomme, ananas)
1 bouteille pour 3 personnes IGP
Blanc, rouge, rosé au choix
1 bière / pers Heineken ou Leffe

PAUSE CAFÉ
3,9 €

Thé et café
Eau plate & eau gazeuse
Jus 2 variétés (orange, pomme, ananas)
En option: kit matériel jetable 0,9 €

SOFTS VINS
8,9 €

Eau plate & eau gazeuse
Coca –Cola & Coca-Cola Zéro
Jus 2 variétés (orange, pomme, ananas)
1 bouteille pour 3 personnes IGP
Blanc, rouge, rosé au choix

SOFTS VINS PUNCH
12,9 €

Eau plate & eau gazeuse
Coca –Cola & Coca-Cola Zéro
Jus 2 variétés (orange, pomme, ananas)
1 bouteille pour 3 personnes IGP
Blanc, rouge, rosé au choix
Punch 1 verre / pers
(à partir de 20 personnes)

À LA CARTE

Eau & Soft	
Eau plate 1,5 L	1,2 €
Eau gazeuse 1L	2,8 €
Coca –Cola & Coca-Cola Zéro 1,25 L	3,6 €
Jus (Orange , pomme, ananas..) 1L	5,7 €
Citronnade, Orangeade, Thé glacé 1L	4 €
Les vins:	
Blanc – rouge - rosé	
IGP – le S -	15,2 €
Coteau d'Aix Bio –Touloubre	19,4 €
Fontcreuse - Cassis	40,6 €
Champagne	
Charles de Courcelles - 75 cl	39,4 €
Jeeper– 75 cl	46,7 €
Ruinart - Brut - 75 cl	88,7 €
Bières	
Bière Heineken - 25 cl	2,2 €
Leffe - Blonde - 25 cl	2,6 €
La Pagnolesque - BIO	4,8 €
Alcools forts	
Whisky Jack Daniel's Honey 35° 70 cl	44,9 €
Ricard 45° 1L	37,1 €
Punch Maison° 1L	19,8 €
Boissons chaudes	
Café / Thé	1,9 €

** Tarifs TTC tva 20% alcools et 10% softs*

L I V R A I S O N

	ZONE 1 Ciotat -Ceyrestre	ZONE 2 Cassis – St Cyr - Carnoux (5 kms)	ZONE 3 Aubagne – Gémenos – Bandol (10 kms)	ZONE 4 Marseille – Toulon (30 kms)	ZONE 5 Aix – Hyères - Vitrolles (50 kms)
15 à 29 pers	**Inclus**	**22 €**	**42,9 €**	**71,5 €**	**99 €**
30 à 59 pers		**22 €**	**42,9 €**	**71,5 €**	**99 €**
60 à 99 pers		**38,5 €**	**60,5 €**	**88 €**	**115,5 €**
100 à 149 pers		**38,5 €**	**60,5 €**	**88 €**	**115,5 €**
150 à 200 pers		**38,5 €**	**79,2 €**	**126,5 €**	**148,5 €**

I N S T A L L A T I O N

15 à 29 pers	**47 €**
30 à 59 pers	**77 €**
60 à 99 pers	**99 €**
100 à 149 pers	**132 €**
150 à 200 pers	**176 €**

*Notre équipe réalise le dressage de votre commande et vous remettra toutes les consignes nécessaires au bon déroulement de votre prestation.
Soumis à disponibilité de nos équipes

** Tarifs indicatifs TTC (TVA 10 %)*

MAGALI TRAITEUR

Des produits fait maison

Chaque produit issu de nos cuisine est travaillé par nos traiteurs, pâtissiers

De nouvelles recettes

Chez Magali Traiteur la passion s'exprime chaque jour

S'assurer d'un sourire

Personnel de service qualifié

Des buffets simples et authentiques

Plantes séchés, nappages, matériel jetable de qualité

S'assurer de la parité

70% de l'équipe est féminines

Partager l'amour de notre région

Utiliser des substituts au plastique dans nos emballages

S'assurer d'une sélection de produits

Privilégier la qualité des matières premières dans nos recettes

Savourer la surprise !

Oser, innover, assurer

Démarche éco-responsable

Ecorce de bambou, pulpe de canne...

Favoriser le circuit court

Favoriser les producteurs locaux