



FUSION TRAITEUR

Nouvelle boutique traiteur et pâtisserie à Saint-Martin-de-Crau

*Après 12 ans d'expérience dans la gastronomie,
2 chef(fe)s passionnés de cuisine*

Lauriane et Geoffrey,

*mettent à votre service leur créativité et leur savoir-faire
pour vous proposer des plats et pâtisseries de grande qualité.*

Et à coup sûr, nos prix vous séduiront !



LA SOLUTION POUR
TOUS VOS REPAS
EN ENTREPRISE,
au quotidien ou
pour un événement.
Livraison à partir
de 10 personnes.

REPAS EN ENTREPRISE

Pour vos séminaires, formations, réunions, lancement de produits, inaugurations, repas privé ou de groupe.

– Livraison avant 12h30 en caisses isothermes laissées sur site (récupération des caisses le jour même dans l'après-midi ou le lendemain matin), nos plats sont livrés chauds et prêts à déguster. Ils sont conditionnés dans des bocaux en verre et accompagnés de couverts en inox.

– Composition à la carte, pour plaire à tout le monde

Tarifs par personne (incluant 1 boule de pain, eau plate ou pétillante, couverts)

Plat + dessert : 18,90 € HT

Entrée + plat + dessert : 21,90 € HT

Exemples d'entrée :

- Salade d'endives et pommes, mousse de roquefort et cerneaux de noix
- Crumble au parmesan, confit de tomates et cream cheese aux herbes fraîches
- Crème de chou-fleur rôti, chorizo et noisettes torréfiées

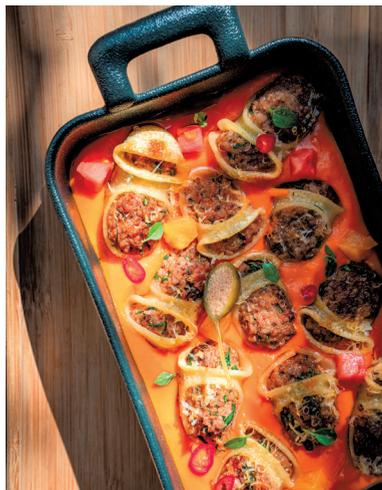
Exemples de plat :

- **LE PLAT VEGE** : Quinoa, crème de betterave au curry, légumes rôtis et feta
- **LE PLAT DE LA MER** : Risotto aux moules, fondu de poireau au safran, flétan fumé
- **LE PLAT DE VIANDE** : Sauté de veau à l'orange, fetucine, courge et parmesan

Exemples de dessert :

- Part de cake du moment (Banana bread)
- Le dessert du moment (Riz au lait vanille et cannelle)
- La compote aux fruits de saison





SERVICE TRAITEUR

Sur devis

Pour tous vos événements
Tables ou buffet

Par exemple :

- Plats à partager,
- Bocaux dressés,
- Planche apéritive,
- Buffet salé,
- Buffet sucré...



CUISINE TRADITIONNELLE ET DU MONDE

 *Toutes les photos du dépliant sont celles de nos réalisations.
Tout est fait maison, avec des produits frais de saison.*

Une cuisine raffinée par des chef(fes)
avec des recettes qui s'adaptent à tous les goûts
et aux budgets des entreprises.

Pour vos repas, pratique, convivial et
écologique, la mise en bocaux de nos plats!



Réalisation: Régie Com'Média 01000 3966 - Ne pas fier sur la voie publique

Un projet? Une envie? Une question? Contactez-nous:

06 49 56 66 97 - www.fusiontraiteur.fr
fusiontraiteur@outlook.com

3, rue Isaac Newton (à côté du SUPER U) – ZA du Salat
13310 Saint-Martin-de-Crau



Fusion Traiteur



[fusiontraiteur_de_gouts](https://www.instagram.com/fusiontraiteur_de_gouts)