



OFFRE BUSINESS

POUR RÉGALER TOUS VOS COLLABORATEURS





QUI SOMMES NOUS ?

Depuis 15 ans, Taste met son savoir-faire culinaire au service des entreprises.

Avec quatre restaurants à Marseille et Aix, nous proposons une offre traiteur fraîche et élégante, pensée pour sublimer vos temps forts professionnels.

Plateaux repas, box à partager ou formules express : une solution fiable et réactive pour des réunions efficaces... et savoureuses.

**POURQUOI
CHOISIR
TASTE ?**

QUALITÉ

Des produits frais et des
plats entièrement préparés
par nos soins

FRAÎCHEUR

Chez nous, la carte suit le rythme
des saisons : nos incontournables
sont toujours là, et des créations
sont à découvrir sur demande

SUR MESURE

Chacun trouve son plaisir : nos
menus s'ajustent à vos goûts
et régimes alimentaires





PLATEAUX REPAS

**UNE SOLUTION RAPIDE ET PERSONNALISÉE
POUR VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE**



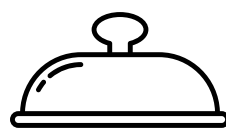
Un déjeuner savoureux pour vous et respectueux pour la planète :
nos plateaux repas sont écoresponsables et fabriqués en France.

LE PLATEAU REPAS

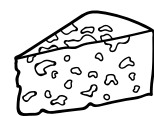
C'EST QUOI ?



1 entrée



1 plat



1 fromage



1 dessert

Pour 10 personnes et plus
Plateau à 24€ HT

Livraison incluse

Commande la veille avant 15h00





PLATEAU ROSSO



['rɔs.so] nom masculin.
Rouge ♦ Couleur intense et
profonde. (Cuisine) évoque la
noblesse de la viande rouge,
généreuse et puissante.

ENTRÉE AU CHOIX



Salade Marseillaise
aux pois chiches et cumin,
vierge de légumes croquants et
herbes fraîches



Ceviche de crevettes
au citron vert, boulgour aux
épices douces, salade de fenouil
et pommes

PLAT

Tataki de bœuf mariné au soja et
gingembre, riz vinaigré, wok de
légumes croquants, arachides
grillées, sweet chili



FROMAGE

Brousse du Ventoux fouettée, fines herbes

DESSERT AU CHOIX



Tiramisu à la poire confite,
petit lu, cacao pur



Crèmeux Bourbon,
palet breton, brunoise
d'ananas rôti à la vanille

PLATEAU AVOLA



['a.vo.la] nom féminin.
Volaille ♦ Chair blanche
délicate. Symbole d'élégance
et de finesse, travaillée avec
légèreté et raffinement.

ENTRÉE AU CHOIX



Salade Marseillaise
aux pois chiches et cumin,
vierge de légumes croquants et
herbes fraîches



Ceviche de crevettes
au citron vert, boulghour aux
épices douces, salade de fenouil
et pommes

PLAT

Ballotine de volaille farcie aux
tomates séchées et basilic, fregola
sarda sucs de jus réduits, tomates
confites au balsamique



FROMAGE

Brousse du Ventoux fouettée, fines herbes

DESSERT AU CHOIX



Tiramisu à la poire confite,
petit lu, cacao pur



Crèmeux Bourbon,
palet breton, brunoise
d'ananas rôti à la vanille



PLATEAU MARE



['ma.re] nom féminin.
Mer ♦ Étendue d'eau salée.
(Cuisine) l'univers des
poissons et fruits marins,
alliance de fraîcheur et de
subtilité.

ENTRÉE AU CHOIX



Salade Marseillaise
aux pois chiches et cumin,
vierge de légumes croquants et
herbes fraîches



Ceviche de crevettes
au citron vert, boulghour aux
épices douces, salade de fenouil
et pommes

PLAT

Pavé de saumon frais mi cuit à
basse température, bayaldi de
courgettes, vierge de tomates
fraîches



FROMAGE

Brousse du Ventoux fouettée, fines herbes

DESSERT AU CHOIX



Tiramisu à la poire confite,
petit lu, cacao pur



Crèmeux Bourbon,
palet breton, brunoise
d'ananas rôti à la vanille



PLATEAU ORTO

['br.to] nom masculin.
Potager ♦ Jardin maraîcher.
Richesse des légumes et
céréales, le végétal sublimé
au fil des saisons.

ENTRÉE AU CHOIX



Salade Marseillaise
aux pois chiches et cumin,
vierge de légumes croquants et
herbes fraîches



Ceviche de crevettes
au citron vert, boulghour aux
épices douces, salade de fenouil
et pommes

PLAT

Salade de quinoa, pickles de
légumes, houmous traditionnel,
pois chiches, avocat, pousses de
radis, balsamique réduit



FROMAGE

Brousse du Ventoux fouettée, fines herbes

DESSERT AU CHOIX



Tiramisu à la poire confite,
petit lu, cacao pur



Crèmeux Bourbon,
palet breton, brunoise
d'ananas rôti à la vanille



FORMULE RESTAURANT

UNE RÉUNION DE DERNIÈRE MINUTE ?
TASTE À LA SOLUTION EXPRESS



FORMULE RESTAURANT

La formule pour régaler vos collaborateurs même au dernier moment.

Nous vous proposons :

- Une entrée ou un dessert
- Une salade ou bowl
- Une boisson fraîche

À partir de 14,90€



À SAVOIR

- Commande pour moins de 25 personnes le jour J jusqu'à 12H30 sur le site internet :



[Tasterestaurant](#)

- Pour plus de 25 personnes, commande 24h avant





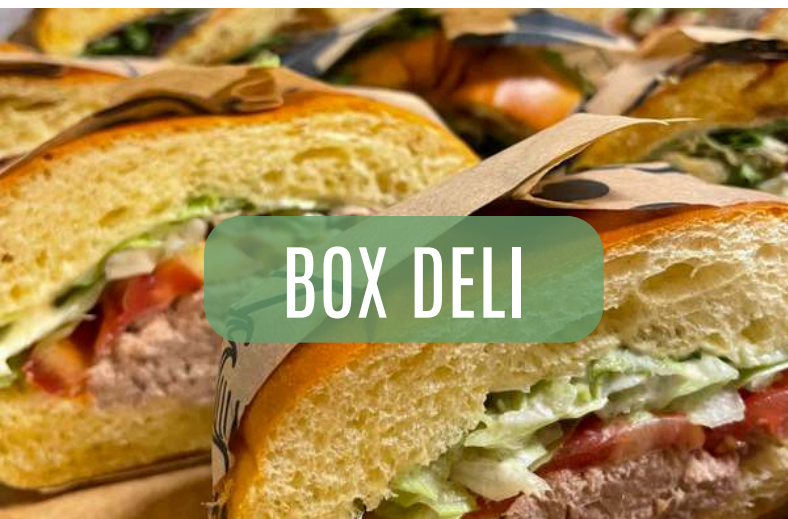
BOX À PARTAGER

**UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ET RAFFINÉE POUR LE
PLUS GRAND PLAISIR DE VOS COLLABORATEURS**



BOX FINGER FOOD

Pour une pause gourmande et rassasiente



10

DEMI
SANDWICHES
22,90€HT

- **Box Deli Asian**

*Poulet, mayonnaise,
arachide,
parmesan,
teriyaki,
laitue iceberg*

ou

- **Box New deli**

*Filet de poulet,
patate douce,
mayonnaise
au curry,
laitue iceberg*

ou

- **Box Deli tapenade**

*Tapenade maison,
tomates,
mozzarella*



ou

- **Deli breakfast**

*Oeufs,
truffade,
jambon supérieur,
avocat,
cheddar*



10

CLUBS
39,90€HT

- **Box Original**

*Poulet rôti,
tomates fraîches,
laitue,
mayonnaise,
bacon rôti,
oeuf mimosa*

ou

- **Box Tuna**

*Pickles de
légumes,
thonnade,
avocat,
laitue iceberg*

“Des box de sandwiches
XL pour combler tous
les appétits”



10

WRAPS
36,90€HT

- **Box Poulet thaï**

*Galette de blé, aiguillette de poulet
rôti, légumes gourmands, coriandre,
menthe, oignons frits, arachide,
amande, sauce curry, mesclun*

ou

- **Box Vegge**

*Galette de blé, légumes gourmands,
coriandre, menthe, oignons frits,
arachide, amande, sauce curry,
mesclun*



BOX VERRINES SALÉES COCKTAIL



BOX NEPTUNE

12

VERRINES
22,90€HT

- **Box Rillette de thon**

*Fromage frais,
sésame,
fines herbes*

ou

- **Box Crevettes exotiques**

*Tartare de crevettes,
légumes de saison
croquants, gingembre,
huile de sésame,
citron vert, coriandre*



BOX VÉGÉTALE 

12

VERRINES
22,90€HT

- **Box Houmous**

*Houmous de pois
chiche,
cumin,
citron confit*

ou

- **Box Brouillade d'oeuf**

*Brouillade d'œuf,
truffade,
fines herbes*



“Un concentré
de gourmandise
à savourer à la
cuillère”

BOX PIÈCES SALÉES COCKTAIL

Des petites bouchées élégantes à partager



BOX NÉRÉES

18

PIÈCES
COCKTAILS
SALÉES
28,90€HT

- **Box Navettes saumon fumé**

*Creamcheese,
avocat,
citron*

ou

- **Box Tuna club**

*Pickles de légumes,
thonnade,
avocat,
laitue iceberg*



BOX GALLUS

18

PIÈCES
COCKTAILS
SALÉES
28,90€HT

- **Box Mini wraps thaï**

*Galette de blé, aiguillette de poulet
rôti, légumes gourmands, coriandre,
menthe, oignons frits, arachide,
amande, sauce curry, mesclun*

ou

- **Box Mini briochins**

*Poulet mariné
citron vert-
coriandre,
cheddar,
mayonnaise*

BOX ASSORTIMENT

Une sélection de pièces qui réunit toutes les saveurs



BOX MOSAÏQUE

36

PIÈCES
COCKTAILS
SALÉES
51,90€HT

- **Navette saumon fumé**

*Creamcheese,
avocat,
citron*

- **Tarte végétarienne**

*Carottes,
chèvre,
miel*

- **Box Mini wraps thaï**

Galette de blé, aiguillette de poulet rôti, légumes gourmands, coriandre, menthe, oignons frits, arachide, amande, sauce curry, mesclun



BOX PRISME

36

PIÈCES
COCKTAILS
SALÉES
51,90€HT

- **Tuna club**

*Pickles de légumes,
thonnade,
avocat,
laitue iceberg*

- **Wrap saumon fumé**

*Saumon fumé,
légumes croquants,
fromage frais,
aneth, citron*

- **Box Mini Briochins**

*Poulet mariné citron
vert-coriandre,
cheddar,
mayonnaise*

BOX DESSERT

Une petite douceur pour clôturer le repas



BOX VELLUTO

12

VERRINES

22,90€HT

• Box Ananas		• Tarte au citron meringuée		• Crèmeux snickers
Ananas, zestes de citron	OU	Lemon curd, crumble amande, meringue italienne, citron	OU	Mousse légère à la vanille de Madagascar, snickers, insert caramel, cacahuètes caramélisées



BOX DULCA

12

PIÈCES

15,90€HT

• Box chouquettes		• Box brownie		• Box cookies
Crème montée à la vanille de madagascar	OU	Chocolat, cacahuètes	OU	Chocolat-noisette



NOS BOISSONS

**Le petit plus qui complète votre
instant gourmand**



CARTE DES BOISSONS

SOFTS

Lemonaid Bio <i>Limonade bio et éco-responsable</i>	3,90€ HT
Charitea Bio <i>Thé glacé bio et éco-responsable</i>	3,90€ HT
Jus de fruit Meneau <i>Jus de fruit bio</i>	3,90€ HT
Coca/coca zéro/ice tea	2,90€ HT
Eau plate 1L	5,00€ HT
Eau gazeuse San Pellegrino 1L	5,00€ HT

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière BUD <i>Blonde légère</i>	3,90€ HT
Rosé Château Virant	
50 cl	9,90€ HT
75 cl	15,90€ HT
Blanc Château Virant	
50 cl	9,90€ HT
75 cl	15,90€ HT
Rouge Château Virant	
50 cl	9,90€ HT
75 cl	15,90€ HT

ENVIE DE COMMANDER ?

Nous vous accompagnons pour définir la
meilleure formule selon vos besoins



06 28 04 91 38



traiteur@tasterestaurant.fr



[Tasterestaurant](#)





MODALITÉS DE COMMANDE

**Chez Taste, nous facilitons l'organisation de vos
réunions et événements professionnels**

Commandez simplement vos plateaux repas ou vos boxes à
partager, nous nous chargeons du reste.



DÉLAIS DE PAIEMENT

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos préparations :

- Commandez jusqu'à J-1 avant 12h pour les commandes de moins de 20 plateaux repas.
- Commandez jusqu'à J-2 pour les commandes de plus de 20 plateaux repas.

MINIMUM DE COMMANDE

Les livraisons sont possibles à partir de 10 repas minimum.

En dessous, nous vous accueillons volontiers en retrait dans l'un de nos points Taste.

MODALITÉS DE PAIEMENT

- Paiement à la commande par carte bancaire ou virement.
- Comptes clients disponibles pour les entreprises avec facturation mensuelle.
- Devis sur mesure pour vos événements spécifiques.

LIVRAISON ET ZONES DESSERVIES

Zones sans frais de livraison :

- Zone des Milles et Duranne
- Marseille 1e, 2e, 6e, 14e, 15e et 16e arrondissements

Autres zones de Marseille :

- Frais de livraison de 50€ HT pour les commandes inférieures à 490€ HT
- Livraison offerte au-delà.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Nos produits sont livrés froids et prêts à déguster.
- Allergènes et fiches techniques disponibles sur demande.
- Emballages éco-responsables et recyclables.