



# 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



# SOMMAIRE

1

## PLATEAUX REPAS

Livrés dans  
leur sac Taste,  
pour une  
dégustation  
simple et  
élégante

2

## PLATEAUX SIGNATURE

L'expérience  
premium :  
entrée, plat,  
fromage et  
dessert

3

## COCKTAILS BOX À PARTAGER

Bouchées  
raffinées et  
assortiments  
conviviaux

4

## PETIT DÉJEUNER

Viennoiseries,  
douceurs  
maison et  
boissons  
chaudes  
sélectionnées

5

## BOISSONS

Jus, eaux,  
limonades  
bio et vins  
régionaux

6

## LOCATION ET MATÉRIEL

Installation,  
matériel et  
service clé en  
main





# PLATEAUX REPAS

UNE RÉUNION DE DERNIÈRE MINUTE ?  
TASTE À LA SOLUTION EXPRESS





# PLATEAU REPAS

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







# PLATEAUX SIGNATURE

**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.

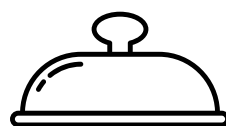


# LE PLATEAU SIGNATURE

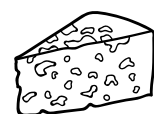
## C'EST QUOI ?



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





# COCKTAILS & BOX À PARTAGER

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





# BOX FINGER FOOD

Pour une pause gourmande et rassasiante



BOX DELI

# 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

- **Box Deli breakfast**

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



BOX CLUB

# 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”



BOX WRAP

# 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**

- **Navettes saumon fumé**

*Creamcheese,  
avocat,  
citron*

- **Tarte végétarienne**

*Carottes,  
chèvre,  
miel*

- **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*

- **Wraps saumon fumé**

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

- **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

• <b>Box Ananas</b>	• <b>Box tarte au citron meringuée</b>	• <b>Box crémeux snickers</b>
Ananas, zestes de citron	<b>OU</b> Lemon curd, crumble amande, meringue italienne, citron	<b>OU</b> Mousse légère à la vanille de Madagascar, snickers, insert caramel, cacahuètes caramélisées



BOX DULCA

12

PIÈCES

15,90€HT

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





# PETIT DÉJEUNER

**Le plaisir de bien commencer la journée,  
avec gourmandise et raffinement**







**PETIT DÉJEUNER**  
**8,90 € HT**

**DEVIS SUR MESURE**

2 viennoiseries pur beurre

+

1 verrine ananas

+

1 jus de fruit

+

1 thermos de café et thé

**Minimum 10 personnes**





# NOS BOISSONS

Le petit plus qui complète votre  
instant gourmand





# CARTE DES BOISSONS

## SOFTS

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

## BOISSONS ALCOOLISÉES

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





# LOCATION ET MATÉRIEL

**Le détail qui fait la différence : tout le matériel pour un événement réussi.**





# LOCATION ET MATÉRIEL

Tout le nécessaire pour vos repas et réceptions.

Nous vous proposons :

- Tables nappées, serviettes
- Vaisselle, verres, couverts
- Accessoires divers selon les besoins

**DEVIS SUR MESURE**





# ENVIE DE COMMANDER ?

Nous vous accompagnons pour définir la  
meilleure formule selon vos besoins



06 28 04 91 38



[traiteur@tasterestaurant.fr](mailto: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.