



BUSINESS FOOD.

LA CUISINE DES ENTREPRISES.

TRAITEUR D'ENTREPRISE

AIX-EN-PROVENCE · MARSEILLE · ALENTOURS



ON CONNAÎT LE BUSINESS. SURTOUT À L'HEURE DU DÉJEUNER.

Depuis 2010, Taste cuisine pour les entreprises d'Aix et de Marseille.

UN CAFÉ D'ACCUEIL LE MATIN.

UN DÉJEUNER D'ÉQUIPE.

UNE RÉUNION IMPROVISÉE.

UN SÉMINAIRE.

UN COCKTAIL.

UNE RÉCEPTION.

Du premier café au dernier verre, nos équipes cuisinent, préparent et livrent les entreprises tout au long de la journée.

**ON ACHÈTE FRAIS.
ON CUISINE.
ON DRESSE.
ON LIVRE.**

C'EST ÇA, BUSINESS FOOD SELON TASTE.

DEPUIS

2010

EN CUISINE POUR
LES ENTREPRISES

À Aix et à Marseille, sans interruption.

3

RESTAURANTS AU CŒUR
DES ZONES D'ACTIVITÉ

Aygalades, Les Milles, La Marseillaise :
là où vous travaillez.

1

CUISINE CENTRALE
OÙ TOUT EST PRÉPARÉ

Le matin même, par nos équipes,
quelques heures avant la livraison.



BUSINESS FOOD.

DES PRODUITS. DES CUISINIERS. DU GOÛT.

CE MATIN, EN CUISINE.

Préparé par nos équipes. Quelques heures avant
votre livraison.





DU PREMIER CAFÉ AU DERNIER VERRE.

UNE JOURNÉE DE TRAVAIL.
PLUSIEURS BONNES RAISONS DE BIEN MANGER.

-
- | | | |
|-----------------------------|-----------------|-------|
| 01 | LE MATIN | p. 06 |
| Petits-déjeuners & accueils | | |
-
- | | | |
|----------------|--------------------|-------|
| 02 | LE DÉJEUNER | p. 08 |
| Plateaux repas | | |
-
- | | | |
|-------------------------------|-------------------|-------|
| 03 | À PARTAGER | p. 10 |
| Planches, salades & sandwichs | | |
-
- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-------|
| 04 | RÉUNIONS & COCKTAILS | p. 13 |
| Pièces salées, box & verrines | | |
-
- | | | |
|-----------------------------|-----------------|-------|
| 05 | LE SUCRÉ | p. 17 |
| Desserts, pauses & boissons | | |
-
- | | | |
|--------------------------|-----------------------|-------|
| 06 | LES RÉCEPTIONS | p. 20 |
| Événements & temps forts | | |



LE MATIN

AVANT LE PREMIER MAIL, IL Y A LE CAFÉ.



PETITS-DÉJEUNERS & ACCUEILS

Trois formules, du café d'accueil au buffet de séminaire. Viennoiseries pur beurre, cakes et cookies maison, fruits frais, café filtre et thés. Tout est préparé chez nous.



ACCUEIL CAFÉ

6,90 € HT

Viennoiserie pur beurre, mini cookie maison, café filtre, thés, une boisson fraîche maison.

PAR PERSONNE



SIGNATURE

9,90 € HT

La formule Accueil café, plus un cake maison, une verrine de fruits frais et une deuxième boisson fraîche.

PAR PERSONNE



PREMIUM TASTE

13,90 € HT

Mini viennoiserie, mini navette brouillade & ciboulette, mini cookie, cake maison, grande verrine de fruits, café filtre premium, trois boissons fraîches.

PAR PERSONNE

PRÉSENTATION BUFFET INCLUSE

Bouteilles d'un litre à partager, gobelets kraft, serviettes, glaçons et agrumes.

BOISSONS FRAÎCHES MAISON

- Citron, concombre, menthe
- Thé glacé pêche verveine
- Orange gingembre
- Citronnade fleur d'oranger

DÉLAIS

Commande 48 h à l'avance. Livraison possible le matin avant 8h30.



LE DÉJEUNER

UN VRAI DÉJEUNER. MÊME AU BUREAU.



BUSINESS FOOD.

LE DÉJEUNER

PLATEAUX REPAS & FORMULES INDIVIDUELLES

Deux plateaux, deux façons de déjeuner. Livrés froids, prêts à déguster, dans des contenants fabriqués en France.



NOMADE

20,90 € HT

Pour aller vite sans sacrifier le goût. Une entrée, deux demi-sandwichs de la carte du moment, un dessert.

LA VEILLE · 15 H



COMPTOIR

22,90 € HT

Pour un vrai déjeuner complet. Une entrée, une salade de la carte du moment, un dessert.

LA VEILLE · 15 H

« On vous demande le nombre.
Pas un tableau de quarante lignes. »

PRIX PAR PERSONNE, HORS TAXES

DIX PERSONNES MINIMUM

TRAITEUR D'ENTREPRISE · AIX-EN-PROVENCE · MARSEILLE · ALENTOURS



À PARTAGER

AU MILIEU DE LA TABLE, C'EST ENCORE MEILLEUR.



PLANCHES, SALADES & DÉJEUNERS D'ÉQUIPE

Quatre planches et quatre salades XXL, toutes pour dix personnes. Posées au centre, chacun se sert.

LES PLANCHES



LES TRANCHÉES

65 € HT

Jambon cru, rosette, coppa et chorizo doux, cornichons, beurre et pain tranché. Environ 900 g de charcuterie.

10 PERSONNES



LES MÉLANGÉES

69 € HT

Jambon cru, rosette et coppa, comté et brie, raisins de saison, cornichons et pain tranché. 500 g de chaque.

10 PERSONNES



LES CROQUANTES

45 € HT

Carottes, concombre, radis, tomates cerises, chou-fleur, deux sauces à tremper : houmous et fromage blanc aux herbes.

10 PERSONNES



LES AFFINÉES

65 € HT

Comté, brie, chèvre et bleu, raisins de saison, fruits secs et pain tranché. Environ 1 kg de fromage.

10 PERSONNES

LES SALADES XXL



BOWL ORIENTAL – LEVANT

38,90 € HT

Houmous, boulgour, pois chiches au citron confit, aubergines rôties au Ras el Hanout, tomates fraîches. Gluten, moutarde, sulfites, sésame.

10 PERSONNES



CAESAR – ORIGINAL

45 € HT

Poulet mariné, croûtons maison, iceberg, œuf mollet, tomates cerises, sauce servie à part. Gluten, lactose.

10 PERSONNES



BŒUF THAÏ – SIAM

45 € HT

Bœuf en tataki, vermicelles de soja, légumes croquants, arachides, oignons frits, sauce sweet chili. Soja, gluten, arachide, sésame.

10 PERSONNES



TABOULÉ LIBANAIS

38,90 € HT

Boulgour, tomates, menthe, concombre, persil, sauce fromage blanc au cumin et au miel. Lactose, gluten.

10 PERSONNES



COUPÉS EN DEUX, POSÉS AU MILIEU.

Des sandwiches coupés en deux, à poser au centre de la table : chacun se sert, personne n'attend son plateau.

LES DÉLIS & LES WRAPS



BOX DELI

POULET TERIYAKI

25 € HT

Poulet teriyaki.

10 PIÈCES



BOX DELI

MOZZA TAPENADE

25 € HT

Tapenade, mozzarella, tomate.

10 PIÈCES



BOX DELI

SAUMON NORDIQUE

25 € HT

Fromage frais, saumon fumé au bois de chêne, fines herbes, iceberg croquante.

10 PIÈCES



BOX WRAPS

DEMI-WRAPS ASSORTIS

56 € HT

Un assortiment de demi-wraps, à partager.

12 PIÈCES



BOX DELI

POULET CURRY & PATATE DOUCE

25 € HT

Poulet curry, patate douce.

10 PIÈCES



BOX DELI

MÉDITERRANÉE

25 € HT

Ricotta fouettée, courgette rôtie, basilic, tomates séchées, citron confit.

10 PIÈCES



BOX DELI

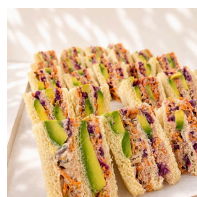
VÉGÉ BREAKFAST

25 € HT

Œuf brouillé, truffade, butternut, avocat.

10 PIÈCES

LES CLUBS

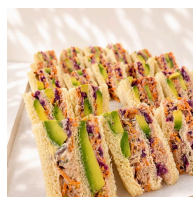


CLUB THONNADE AVOCAT

50 € HT

Thonnade, avocat.

12 DEMI-SANDWICHES



CLUB ORIGINAL POULET BACON

50 € HT

Poulet, bacon.

12 DEMI-SANDWICHES

PRIX PAR BOX OU PLATEAU, HORS TAXES

À COMPLÉTER D'UNE PLANCHE OU D'UNE SALADE XXL P. 10



RÉUNIONS & COCKTAILS

**ON RANGE LES ORDIS.
ON SORT LES VERRES.**



DEBOUT. UN VERRE À LA MAIN.

RÉUNIONS · SÉMINAIRES · COCKTAILS · POTS DE DÉPART · INAUGURATIONS ·
LANCEMENTS

Des pièces plus généreuses que des bouchées traditionnelles, qui se mangent d'une main — en réunion comme au cocktail. Quatre à six par personne pour une pause ou un pot de départ, huit à dix pour un vrai déjeuner debout.

LES PIÈCES GÉNÉREUSES



BOX NÉRÉE MINI TUNA CLUB

32 € HT

Pickles de légumes,
thonnade, avocat, laitue
iceberg.

20 PIÈCES



BOX NÉRÉE NAVETTES SAUMON

28,90 € HT

Navettes saumon fumé,
cream cheese, avocat,
citron.

16 PIÈCES



BOX GALLUS MINI BRIOCHINS

38,90 € HT

Poulet mariné citron vert
et coriandre, cheddar,
mayonnaise.

24 PIÈCES



BOX GALLUS WRAP THAÏ

38,90 € HT

Galette de blé, poulet
rôti, légumes gourmands,
oignons frits, sauce
curry.

24 PIÈCES



CINQ BOX, QUARANTE-HUIT PIÈCES.

Quatre recettes par box, douze pièces de chaque. Une sélection mixte, deux autour du poisson et de la volaille, une végétarienne, une sans gluten ni lactose — pour que personne ne reste à côté du plateau.



BOX MOSAÏQUE

SÉLECTION MIXTE

12 navettes saumon fumé, cream cheese & ciboulette
12 mini wraps poulet thaï, cacahuètes & herbes fraîches
12 focaccias mortadelle, crème de pistache & citron confit
12 tartelettes courgette, parmesan & basilic

79 € HT
48 PIÈCES



BOX PRISME

POISSONS &
FRAÎCHEUR

12 tuna clubs, mayonnaise citronnée & pickles maison
12 wraps saumon fumé, fromage frais & herbes
12 bouchées crevettes rôties, avocat & citron vert
12 navettes saumon fumé, cream cheese & ciboulette

79 € HT
48 PIÈCES



BOX SOLSTICE

VOLAILLE &
MÉDITERRANÉE

12 mini briochés poulet, cheddar, coriandre & citron vert
12 mini wraps poulet thaï, cacahuètes & herbes fraîches
12 focaccias poulet rôti, poivron grillé & crème citronnée
12 bouchées poulet paprika, légumes rôtis & herbes

79 € HT
48 PIÈCES



BOX ÉCLIPSE

100 %
VÉGÉTARIENNE

12 focaccias stracciatella, tomate confite & pesto
12 mini briochés aubergine rôtie, feta fouettée & miel pimenté
12 tartelettes courgette, parmesan & basilic
12 soccas moelleuses, légumes confits & herbes fraîches

79 € HT
48 PIÈCES



BOX AURA

SANS GLUTEN &
SANS LACTOSE

12 roulés d'omelette fine, saumon fumé, concombre & herbes
12 soccas moelleuses, antipasti de légumes & pesto d'herbes
12 mini galettes de riz croustillantes, poulet citron, coriandre & sésame
12 palets de polenta grillée, tomate confite, olive & basilic

79 € HT
48 PIÈCES



QUATRE BOX, DOUZE VERRINES CHACUNE.

Le salé qui se tient debout : une verrine dans une main, un verre dans l'autre. En réunion, elles se posent au milieu de la table ; au cocktail, elles circulent.



BOX VERRINES HOUMOUS

22,90 € HT

Houmous de pois chiche,
cumin, citron confit.

12 VERRINES



BOX VERRINES BROUILLADE D'ŒUF

22,90 € HT

Brouillade d'œuf,
truffade, fines herbes.

12 VERRINES



BOX VERRINES CREVETTES EXOTIQUES

22,90 € HT

Tartare de crevettes,
légumes croquants,
gingembre, sésame,
citron vert.

12 VERRINES



BOX VERRINES RILLETTE DE THON

22,90 € HT

Onctueuses rillettes de
thon, fromage frais,
mayonnaise, zestes de
citron vert.

12 VERRINES



LE SUCRÉ

LA FIN DONT ON SE SOUVIENT.



LA BONNE IDÉE, QUEL QUE SOIT LE MOMENT.

POUR COMPLÉTER UN DÉJEUNER · TERMINER UN COCKTAIL · ACCOMPAGNER UNE PAUSE

Huit box, douze pièces chacune — seules, ou en complément de n'importe quelle autre offre du catalogue.



BOX VELLUTO ANANAS

22,90 € HT

Ananas frais, zestes de citron vert.

12 PIÈCES



BOX VELLUTO CRÉMEUX SNICKERS

22,90 € HT

Mousse légère à la vanille de Madagascar, caramel, cacahuètes caramélisées.

12 PIÈCES



BOX DULCA CHOUQUETTES

15,90 € HT

Crème montée à la vanille de Madagascar.

12 PIÈCES



BOX DULCA COOKIES

15,90 € HT

Chocolat, noisette.

12 PIÈCES



BOX VELLUTO DOUCEUR DE POMMES

22,90 € HT

Pommes caramélisées, mousse légère à la vanille de Madagascar, gelée de citron vert, crumble aux amandes.

12 PIÈCES



BOX VELLUTO MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

22,90 € HT

Mousse au chocolat noir maison, noisettes caramélisées pour le croquant. Pas trop sucrée.

12 PIÈCES

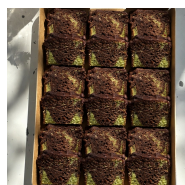


BOX DULCA BROWNIE

15,90 € HT

Chocolat, cacahuètes.

12 PIÈCES



BOX DULCA CAKE DU MOMENT

19,60 € HT

Le cake de la saison, tranché et prêt à partager.

12 PIÈCES

UNE PAUSE ?

UN CAFÉ.
QUELQUES DOUCEURS.
ET ÇA REPART.

Dites-nous l'heure. Box sucrées, fruits frais, café, thé et boissons fraîches : on dresse la pause, il ne vous reste qu'à l'annoncer.

LE SUCRÉ + CAFÉ, THÉ, BOISSONS = UNE PAUSE
D'APRÈS-MIDI

RÉUNIONS · FORMATIONS · SÉMINAIRES · PAUSES D'ÉQUIPE



LES BOISSONS

À CHAQUE PAUSE SA BOISSON.



CAFÉ, THÉ, JUS, BOISSONS MAISON, SOFTS, EAUX.

Pour accompagner un petit-déjeuner, une réunion, un déjeuner ou une pause — à ajouter à n'importe quelle offre du catalogue.

CAFÉ & THÉ

THERMOS CAFÉ 18,00 € HT

Café filtre premium. Format 1 L, environ 8 tasses.

THERMOS THÉ 18,00 € HT

Sélection de thés et infusions. Format 1 L, environ 8 tasses.

JUS DE FRUITS

JUS D'ORANGE 6,00 € HT

Pur jus, 1 L.

JUS DE POMME 6,00 € HT

Pur jus, 1 L.

JUS DE PAMPLEMOUSSE 6,00 € HT

Pur jus, 1 L.

BOISSONS MAISON TASTE

CITRONNADE FLEUR D'ORANGER 12,00 € HT

Citron, eau, fleur d'oranger. Format 1 L.

CONCOMBRE MENTHE 12,00 € HT

Concombre, menthe fraîche, citron. Format 1 L.

THÉ GLACÉ PÊCHE VERVEINE 12,00 € HT

Thé noir, pêche, verveine. Format 1 L.

ORANGE GINGEMBRE 12,00 € HT

Orange, gingembre frais. Format 1 L.

SOFTS

COCA-COLA 6,00 € HT

Bouteille 1,25 L.

COCA-COLA ZÉRO 6,00 € HT

Bouteille 1,25 L.

ICE TEA PÊCHE 6,00 € HT

Bouteille 1,5 L.

LIMONADE 6,00 € HT

Bouteille 1,5 L.

EAUX MINÉRALES

EVIAN 4,00 € HT

Bouteille 1,5 L, plate.

BADOIT 4,00 € HT

Bouteille 1 L, gazeuse.



LES RÉCEPTIONS

IL Y A TOUJOURS UNE BONNE RAISON DE SE RETROUVER.

UN CAFÉ D'ACCUEIL
UN SÉMINAIRE
UN LANCEMENT

UN COMITÉ DE DIRECTION
UN POT DE DÉPART
UN COCKTAIL CLIENT

UN DÉJEUNER D'ÉQUIPE
UNE INAUGURATION
UNE SOIRÉE D'ENTREPRISE

VOUS AVEZ DU MONDE. ON A LA CUISINE.



VOUS NOUS DITES 4 CHOSES. ON S'OCCUPE DE LA SUITE.

01

COMBIEN ?

Le nombre de personnes. Dix minimum.

02

QUAND ?

Petits-déjeuners : 48 h. Plateaux repas : la veille avant 15 h.

03

OÙ ?

Aix, Marseille et alentours. On livre partout ; les frais éventuels sont indiqués sur le devis.

04

DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES ?

Végétarien, sans lactose, allergies : on adapte à la commande.

OBTENIR MON DEVIS

COMMANDER EN LIGNE

PARLER À L'ÉQUIPE

PAR TÉLÉPHONE

06 28 04 91 38

PAR E-MAIL

traiteur@tasterestaurant.fr

Carte bancaire ou virement à la commande. Compte client et facturation mensuelle pour les entreprises.



BUSINESS FOOD.

LA CUISINE DES ENTREPRISES.

PETIT-DÉJEUNER · DÉJEUNER · RÉUNION
COCKTAIL · RÉCEPTION · ÉVÉNEMENT

AIX-EN-PROVENCE · MARSEILLE · ALENTOURS

GOOD FOOD. GOOD BUSINESS.

TASTE AYGALES

151 av. des Aygalades
13015 Marseille

TASTE LA MARSEILLAISE

2 quai d'Arenc
13002 Marseille

TASTE LES MILLES

1140 rue André Ampère
13290 Aix-en-Provence