

Vos repas d'affaires

Plateau Réception 13,00 € HT

Salade de magret fumé et champignons frais
Tomate mozzarella au basilic frais
Escalope de volaille
ou Filet de poisson
Assortiment de fromages
Dessert au choix

Plateau Prestige 18,00 € HT

Eventail de saumon fumé sur son blinis
Roulade de parme sur gressin
St jacques marinées ou tranche de rosbief
avec son clafoutis de légumes
Assortiment de fromages
Dessert au choix

Plateau Baléan 23,00 € HT

Toast de foie gras et sa confiture d'oignons
Tartare de saumon
Piqué de queues de gambas
ou Magret de canard
et son clafoutis de légumes
Assortiment de fromages
Fondant
au chocolat



Confection personnalisée de
petits déjeuners, pauses café,
buffets froids, cocktails
et apéritifs d'înatoires,
location salle de réception.

Elaboration de buffets pour vos
événements familiaux.

Actimart traiteur
Restaurant l'esplanade
1140 Rue Ampère - Place Actimart
13851 Aix en Provence cedex 3
www.actimart-traiteur.com
www.restaurant-esplanade.com



Plateaux repas
Salades fraîcheur
Plats cuisinés
Plateaux sélection

livraison gratuite - ZI les Milles

Tél. 0442 397 160

Fax 0442 394 284

Mobile 0621 633 484

contact@actimart-traiteur.com

Nos tarifs

les plateaux

Plateau froid du jour 7,00
Plateau diététique 7,20
Plateau provençal 7,40
Plateau complet 8,00

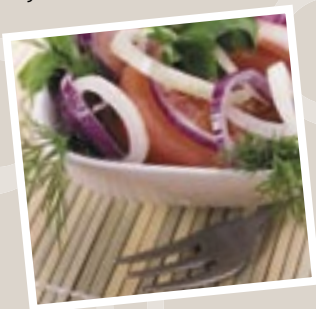
les formules

Plat du jour 6,10
Plat du jour ou Salade 7,80
+ Dessert
Plat du jour ou Salade 8,50
+ Dessert
+ Boisson

Les plateaux

Plateau froid du jour 7,00

Salade du jour en entrée
Trois compositions selon l'envie du chef
Assortiment de fromages
Dessert du jour



Plateau diététique 7,20

Méli mélo de crudités au citron
Escalope de poulet grillé ou poisson au four
Assortiment de légumes verts
Fromages allégés et dessert 0%

Plateau provençal 7,40

Caviar d'aubergine
Tomate confite
Flan de courgette
Tapenade d'olives vertes et noires
Tomate mozzarella poivrons grillés
Fromage de chèvre

Plateau complet (à réchauffer) 8,00

Salade du jour en entrée
Plat du jour au choix
Dessert au choix

Les salades

tarif unique: 6,10

La salade du jour
Selon l'envie du chef

La cubaine

Tomate maïs ananas avocat poulet tex mex

La provençale

Tomates mozzarella cœurs d'artichauts
poivrons grillés

L'italienne

Tomates mozzarella jambon cru
copeaux de parmesan



La norvégienne

Surimi de crabe crevettes tomates
toasts de saumon fumé

L'auvergnate

Tomates endives roquefort cerneaux de noix

La savoyarde

Jambon cuit gruyère œuf blanc de volaille

Les plats chauds

avec accompagnement



Tagliatelles au pistou 6,10

Tagliatelles au roquefort 6,10

Lasagne brousse et épinards 6,20

Pavé de saumon au gros sel 6,80

Boulettes du boucher 6,10
(échine de porc, épaule de veau)

Steak haché frais grillé 6,80
Suppl. sauce poivre ou roquefort 0,80

Tartare de bœuf poêlé 7,00

Magret de canard 7,00
Suppl. sauce poivre ou roquefort 0,80

Escalope de poulet grillée au citron 6,10

Brochette de poulet aux épices 6,30

Escalope de veau à la milanaise 9,90

Les desserts maison

tarif unique: 2,00

Tarte aux pommes

Tarte aux poires amandine

Fondant au chocolat et sa crème
anglaise

Crème brûlée

Tiramisu

Salade de fruits de saison

Fromage blanc

Dessert du jour



Boissons 1,50