

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 ComVéda 0100172166 - Ne pas jeter sur la voie publique



FUSION TRAITEUR

Votre traiteur de proximité à Saint-Martin-de-Crau

Forts de plus de 15 ans d'expérience dans la gastronomie,

Lauriane et Geoffrey,

*vous propose une cuisine artisanale, élégante et sincère,
à l'image de leur engagement pour le goût et la qualité.
Et à coup sûr, nos prix vous séduiront !*

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



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.

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

Plat + dessert : 20 € HT

Entrée + plat + dessert : 22,50 € 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...

