



CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS 2024

*ça
envoie
du pâté*

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE AU 09 73 36 50 65
OU PAR E-MAIL SUR allezviens@onfaitunkif.fr
21 GRAND RUE 13002 MARSEILLE | www.onfaitunkif.fr

FORMULES SUR MESURE, ÉVÉNEMENTS
OU ENTREPRISES : CONSULTEZ-NOUS !

GOUGÈRES QUI GÈRENT

COMMANDE 24H À L'AVANCE | MINI 20 PIÈCES | EN PAPIER OU DANS VOS PROPRES CONTENANTS
Au parmesan, au comté ou au chèvre, selon l'humeur du chef.

Les 20.....	9€
Les 30.....	13€
Les 50.....	20€
Les 70.....	26€

INVOLTINI BIEN ROULÉS

COMMANDE 24H À L'AVANCE | MINI 12 PIÈCES | EN BOCAUX (x12), SUR PLATEAU CONSIGNÉ 5€
(x24, x36, x48) OU DANS VOS PROPRES CONTENANTS
Jambon cru 10 mois farci au fromage frais & citron. Attention, très addictif...

Les 12.....	14€
Les 24.....	27€
Les 36.....	40€
Les 48.....	48€

CAKES SALÉS OLÉ OLÉ

COMMANDE 48H À L'AVANCE | À L'UNITÉ (ENVIRON 1KG, 15 TRANCHES)
Nos fameux « flakes », à la texture ferme et moelleuse, à mi-chemin entre un flan et un cake.

Carottes rôties, graines de courge & cumin.....	24€
Olives de Kalamata, feta AOP & herbes de Provence.....	26€
Tomates séchées, parmesan & origan.....	29€
Jambon truffé, gouda truffé & persil.....	36€

TARTINADES PAS FADA'SSES

COMMANDE 48H À L'AVANCE | MINIMUM 450G (ENVIRON 10 PORTIONS) | EN BOCAUX
OU DANS VOS PROPRES CONTENANTS

*Préparées minute à partir de légumes bio, sans stérilisation ni conservateurs.
A manger dans les 3 jours.*

Lentilles corail, coco & curry.....	32€/kg
Betteraves, feta & cumin.....	34€/kg
Oignons, pastis & herbes de Provence.....	36€/kg
Courgettes, brousse & menthe.....	36€/kg
Olives de Kalamata, chèvre frais & amandes grillées.....	42€/kg
Houmous, artichaut & huile de truffe.....	46€/kg
Petit pois frais, wasabi, citron vert.....	46€/kg
Chorizo, persil & fromage frais.....	46€/kg
Tarama, mascarpone & citron.....	46€/kg
Truite fumée, échalotes & ciboulette.....	50€/kg

SALADES SANS SALADE

COMMANDE 72H À L'AVANCE | 6 PERSONNES MINIMUM | EN BOCAUX INDIVIDUELS,
TUPPER EN VERRE CONSIGNÉ 10€ OU DANS VOS PROPRES CONTENANTS

Préparées à partir de légumes et légumineuses bio cuisinées, et viandes sans nitrite

Même pas chiche.....	9,50€/pers
<i>Boulgour, pois chiches, carottes et amandes rôties au cumin, pickles d'oignon rouge, persil</i>	
Coup fumant.....	10,50€/pers
<i>Petit épeautre, chorizo, courgettes rôties au paprika fumé, tomates séchées, feta, graines de tournesol</i>	
Poulpe Fiction.....	12,50€/pers
<i>Pommes de terre, courgettes râpées, tentacules de poulpe, olives de Kalamata, sauce yaourt à la grecque, aneth, échalotes & citron</i>	

PLATEAUX DE CHARCUT' BIEN COCHONNES

COMMANDE 24H À L'AVANCE | MINI 3 PERSONNES | SUR PLATEAU EN BOIS CONSIGNÉ 5€

Pour vos apéros & raclettes ! Toutes nos charcuteries sont certifiées sans nitrite.

Charcuteries classiques.....	7,50€/pers
<i>Jambon à la truffe, jambon cru 10 mois, coppa, lonzo (env. 100g)</i>	
Charcuteries d'exception.....	9,50€/pers
<i>Jambon à la truffe, jambon de Parme 24 mois, boeuf séché aux épices, lonzo (env. 100g)</i>	

PLATEAUX « UN PEU DE TOUT S'IL VOUS PLAÎT »

COMMANDE 24H À L'AVANCE | MINI 3 PERSONNES | SUR PLATEAU EN BOIS CONSIGNÉ 5€

Des produits de kiffeurs, à partager à l'apéro.

Charcuteries & fromages.....	11,50€/pers
<i>Mix de 2 charcuteries et 2 fromages du moment (env. 150g)</i>	
Charcuteries, fromages, antipastis & tartinade.....	14,50€/pers
<i>Mix de 2 charcuteries, 2 fromages, 1 légume & 1 tartinade veggie du moment (env. 200g)</i>	
Supplément pain de campagne bio au levain.....	1€/pers