



# LA TRUFFE NOIRE

Les prestations sur stand





# Nos valeurs



## Créateur de goûts

Locale, gourmande et créative sont les maîtres mots de notre cuisine.

Une gastronomie raffinée selon le rythme des saisons et le thème de vos évènements.



## Charte d'engagement

Seul traiteur dans les Bouches du Rhône à être certifiée ISO20121 (depuis 2017).

La Truffe Noire s'engage dans une démarche d'évènements responsables par conviction. Des achats responsables, un engagement social, le traitement des déchets et recyclage, et une lutte anti-gaspillage.

Nous n'utilisons pas de plastique, uniquement des contenants recyclés, recyclables et de la vaisselle réutilisable.



## Notre savoir faire

Près de 200 000 convives servis en 2019 sur près de 1500 réceptions et plus de 50 000 convives en 2020 malgré la COVID.

Entre marchés publics, congrès et évènements d'entreprise, la Truffe Noire opère sur une diversité d'évènements.

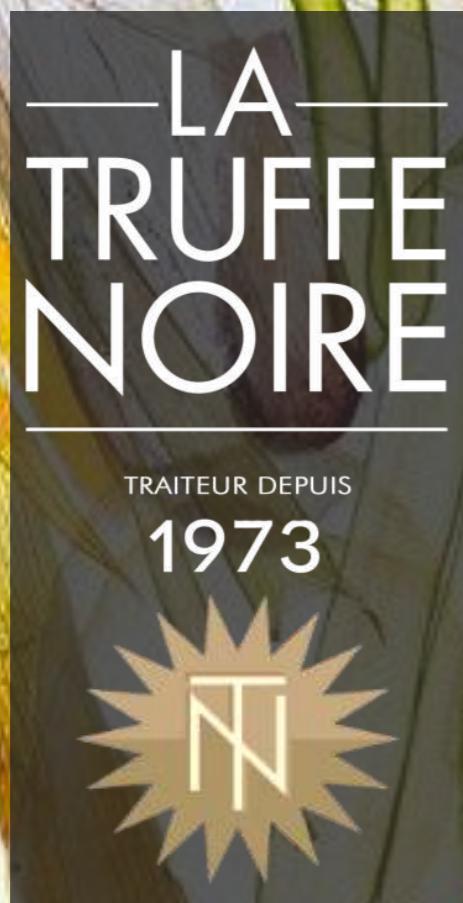


## Une aspiration perpétuelle à la qualité

Depuis plus de 45 ans nous faisons de notre passion pour notre métier le tremplin de possibilités infinies afin de concevoir des réceptions qui vous ressemblent.

À votre écoute, engagés pour la qualité et convaincus que les bons produits travaillés avec audace sont les ingrédients d'une réception réussie, nous mettons notre volonté à votre service.





Traiteur organisateur de réceptions ISO 20121

**CONGRES JPRS 2026  
DU 26/03 AU 28/03 2026**

Lieu : PALAIS DU PHARO

*Commande à passer avant le 12 MARS 2026*

**VOTRE CONTACT**

**Inès CHIQUET**

Chef de projets

04.96.11.60.35

06.52.45.20.73

[ines@latruffenoire.com](mailto:ines@latruffenoire.com)



# Sommaire

## LES REPAS COMPLETS

- Les Lunch box PAGE 5
- Les coffrets repas PAGE 9

## LES PLATEAUX COCKTAILS

- Les pièces sucrées PAGE 9
- Les pièces salées PAGE 14

## LES ATELIERS CULINAIRES

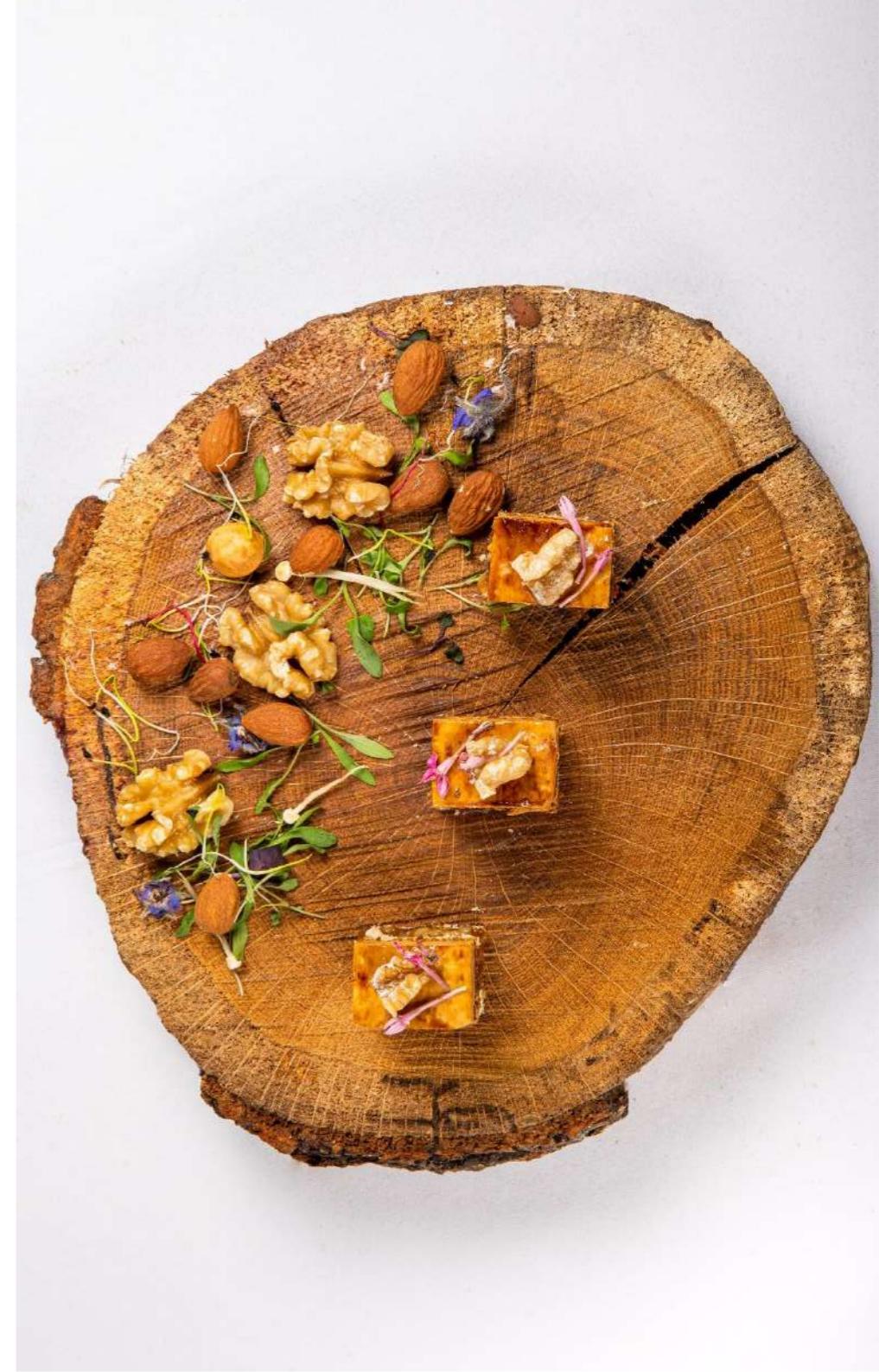
- Les animations salées PAGE 19
- Les animations sucrées PAGE 20

## LES BOISSONS

- Les boissons non alcoolisées PAGE 22
- Les boissons chaudes PAGE 23
- Les boissons alcoolisées PAGE 24

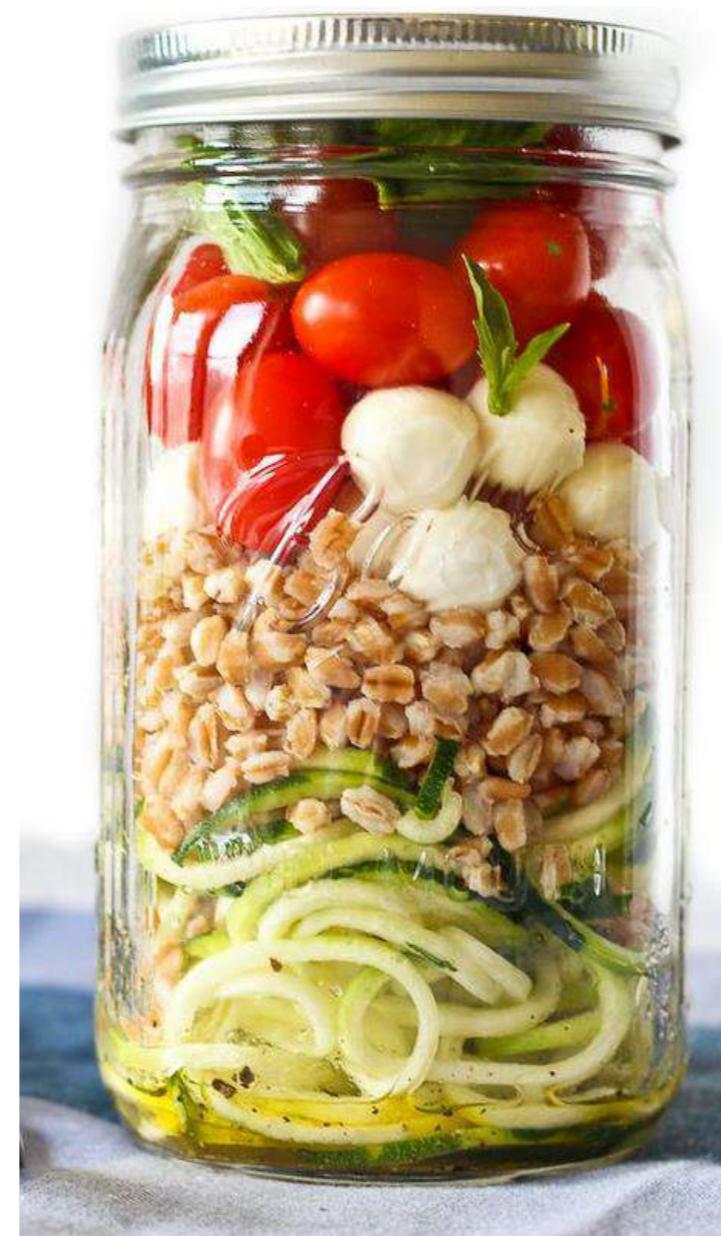
## LES COMPLÉMENTS

- Le matériel PAGE 26
- Le personnel PAGE 27





# LES LUNCHS BOX





# LUNCH BOX AUTHENTIQUE

## 1 MAXI SALADE

*Selon votre choix*

Salade de perles marines , chiffonnade de saumon fumée

Salade italienne : pâte au pesto, tomate confite et jambon cru

Duo quinoa et boulghour aux cranberries, émincé de poulet

Salade de lentilles aux herbes et fromage de brebis

## 1 DESSERT

*Selon votre choix*

Brownie aux noix de pécan

Muffin abricot fruits rouges et pépites de courge

Cake bio au citron

Fruit de saison

## CONDITIONNEMENT

Box kraft - Kit couverts - Dosettes sel et poivre

**TARIF : 13.50 € HT PAR PERSONNE**





# LUNCH BOX GOURMAND

## 1 SANDWICH CLUB

*Selon votre choix*

Club pavot saumon citron et crudités

Club pavot comté AOP et jambon blanc

Club poulet rôti au fromage frais et herbes

Wrap végétarien au cheddar et légumes façon Tex-Mex

## 1 SALADE

*Selon votre choix*

Salade pois chiche au cumin et à la coriandre

Salade de lentilles corail, œuf mollet et sauce à la moutarde

Taboulé aux herbes

## 1 DESSERT

*Selon votre choix*

Maxi cookies aux pépites de chocolat

Jalousie à la pomme

Brownie aux noix de pécan

Fruit de saison

## CONDITIONNEMENT

Box kraft – Kit couverts – dosettes sel et poivre

**TARIF : 17.00 € HT PAR PERSONNE**





# LUNCH BOX POKE BOWL

## 1 POKE BOWL

*Selon votre choix*

Tartare de saumon, crudités, cébettes, graines de sésame, coriandre, riz blanc, sauce ponzu

Tataki de bœuf mariné aux épices, crudités, cacahuètes, graines de sésame, coriandre, riz blanc, sauce citronnée

## 1 DESSERT

*Selon votre choix*

Maxi cookies aux pépites de chocolat

Jalousie à la pomme

Brownie aux noix de pécan

Salade de fruits de saison

## CONDITIONNEMENT

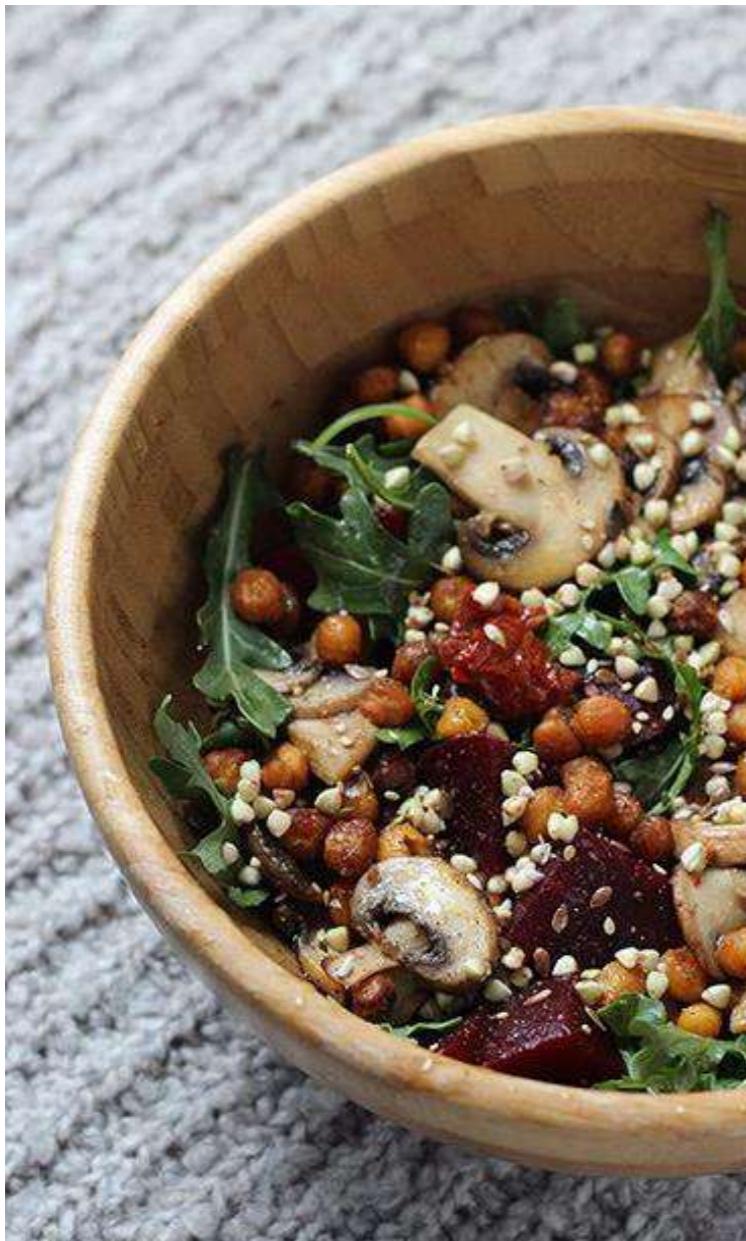
Box kraft – Kit couverts – dosettes sel et poivre

**TARIF : 19.00 € HT PAR PERSONNE**





## LES COFFRETS REPAS





# LES COFFRETS REPAS

## Plateau le 12-14 Veggie

Mimosa d'œufs au curry, tétragone, fenouil, oignons rouges en pickles  
Boulettes sarrasin lentilles, tajine de légumes aux épices douces  
Salade de fruits au sirop de badiane, zestes de citron vert

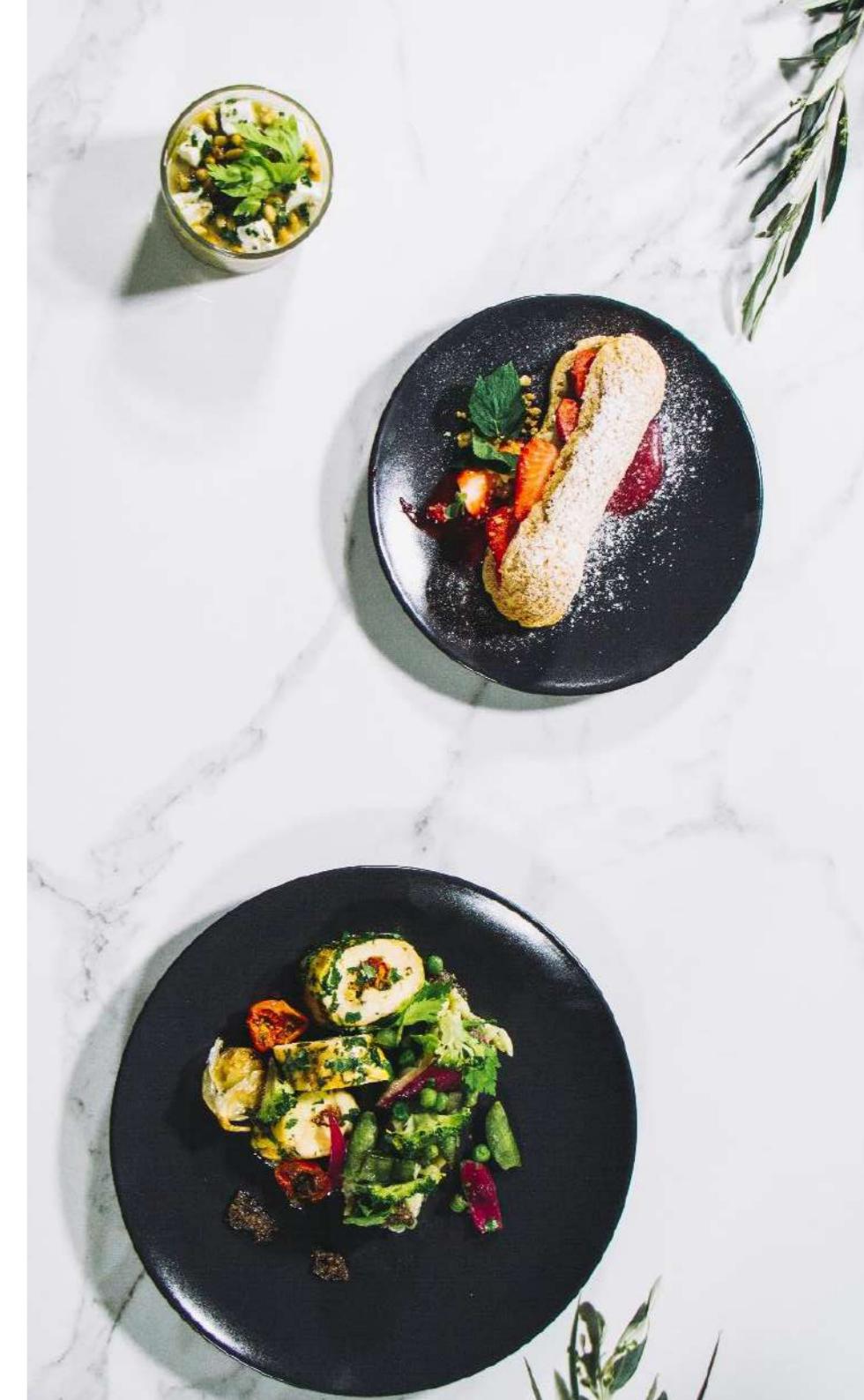
## Plateau le 12-14 Viande

Tartare de saumon zesté au citron, pulpe d'avocat, maïs grillé, salsa fruitée  
Onglet de veau frotté aux épices, sauce gribiche, poêlée de pommes de terre de "Pertuis" aux herbes fraîches et carotte glacée  
Duchesse chocolat praliné

## Plateau le 12-14 Poisson

Tatin d'oignons, caillé de chèvre à l'huile d'olive et Marjolaine  
Effeuillé de cabillaud façon aioli, légumes vapeurs légèrement iodé aux algues  
Entremet mandarine et coulis fruits exotiques

**TARIF : 22.00 € HT PAR PERSONNE**





# LE COIN SUCRÉ





## LES PAUSES SUCRÉES

### Corbeille de 20 mini-viennoiseries

*Croissants, pains au chocolat*

16.20 € HT

### Boite de mignardises

*22 mini madeleines et 16 mini cookies*

45.00 € HT

### Boite de navettes de la Maison Aujoras – 800 gr

*Assortiment de navettes : anis, fleur d'oranger, chocolat et fleur de sel*

38.70 € HT

### Plateaux de 40 brochettes de fruits

*Brochette de fruits de saison*

70.00 € HT





## LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

### Plateau de 48 pièces moelleux financiers

55.00 € HT

*Pomme noisette, chocolat pépites, bâtonnets d'amandes, amandes griottes, pistaches abricot, noix de coco*

### Plateau de 50 mini choux

62.00 € HT

*En assortiment: chocolat passion, framboise, thé vert matcha*

### Plateau de 50 macarons

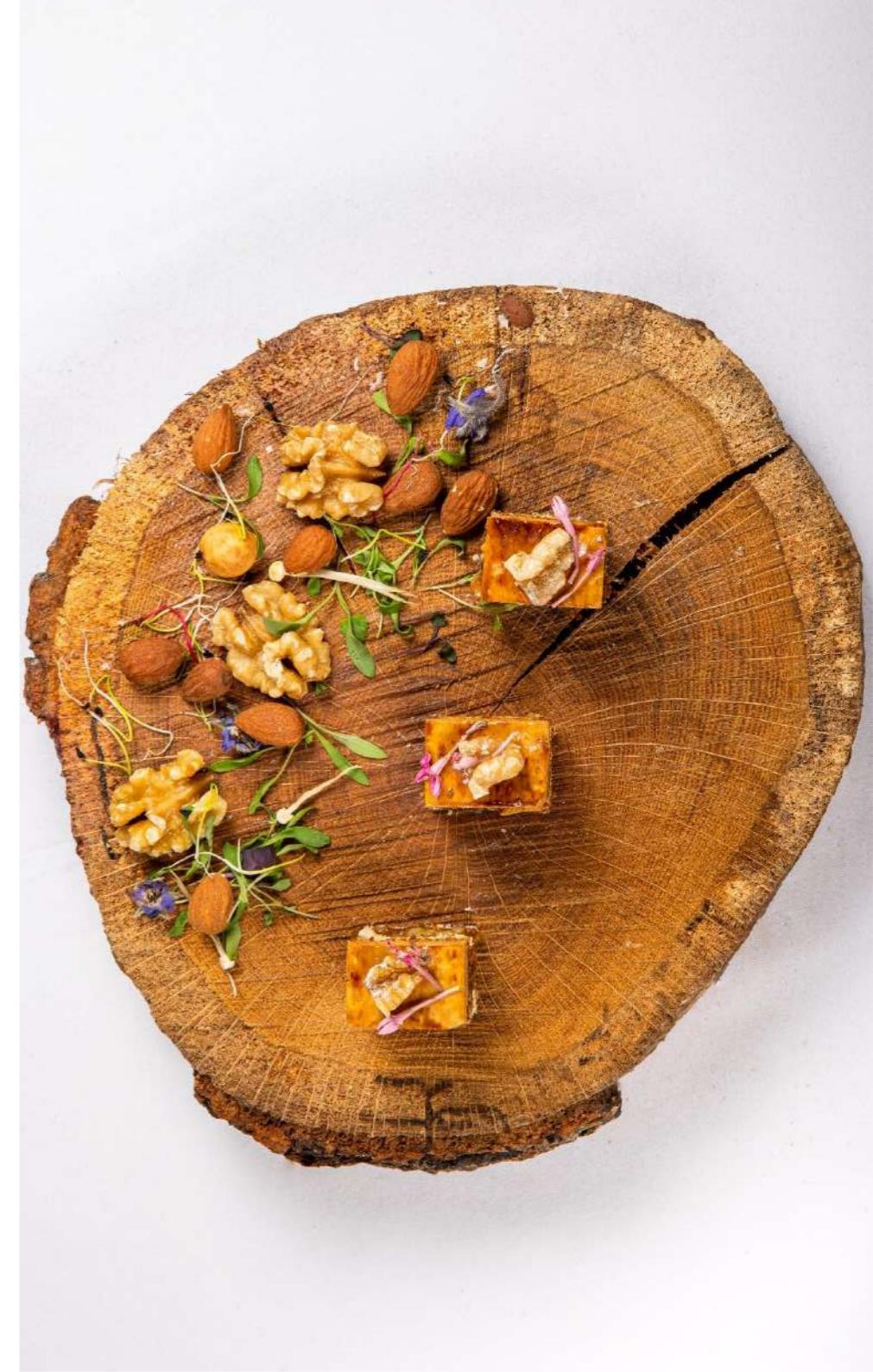
75.00 € HT

*En assortiment: lemon curd, fraise, sésame, cassis*

### Plateau de 48 pièces sucrées multi produits

83.00 € HT

*Tartelette pignons, macarons assortis, mini choux assortis..*





# LE COIN SALÉ





## LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

### Plateau 60 pièces salées multiproduits – Découverte

86.00 € HT

*Exemple de pièces : Sablé cœur coulant figue / Blinis Tamara grenade / Macaron foie gras / Tatin de tomate au pesto / Pains lunch assortis Brochette de volaille citron vert sésame / Moelleux pissaladière, tapenade / Bagel saumon fumé / Crespaou au mascarpone truffé / Tortilla de poulet tikka /*

### Plateau 60 pièces salées multiproduits – Saveur

95.00 € HT

*Exemple de pièces : Macaron truffé / Cube de saumon gravlax / Nougat de chèvre / Cannelé salé poivronnade tomate séchée / Cheesecake de petit pois / Tartelette foie gras à la figue / Croustade cabillaud sauce aioli / Pince moi carotte / Brochette raisin magret fumé / Briochine César au poulet*





## LES PLANCHES ET CORBEILLES

**Planche de charcuteries – 500 gr**

*Assortiment charcuterie Corse et condiments*

39.00 € HT

**Plateau de fromages – 500 gr**

*Brie, Comté, Chèvre entier et leur boulangerie*

39.00 € HT

**Boîte apéro – 700 gr**

*Fromage, charcuterie, gougères fromage, olives*

61.40 € HT





## LES PIÈCES SALÉES

**Plateau de 12 verrines salées** 27.00 € HT

*Légumes niçois mascarpone et crumble*

**Plateau de 30 pissaladières** 38.00 € HT

**Plateau de 48 mini madeleines salées** 55.00 € HT

*Curry coco mousse crevette épicée, fromage confit de figue au vinaigre aceto,  
pesto poivronnade et tomate séchée*

**Plateau de 48 mini quiches végétariennes** 55.00 € HT

*Brocolis emmental, Asperge verte coriandre, Tomate cerise mozzarella,  
Aubergine courgettes grillées curry, Chèvre épinard amande*

**Plateau de 40 pains nordique** 60.00 € HT

*Truite fumée, moutarde au raifort et fromage frais, œufs de truite*

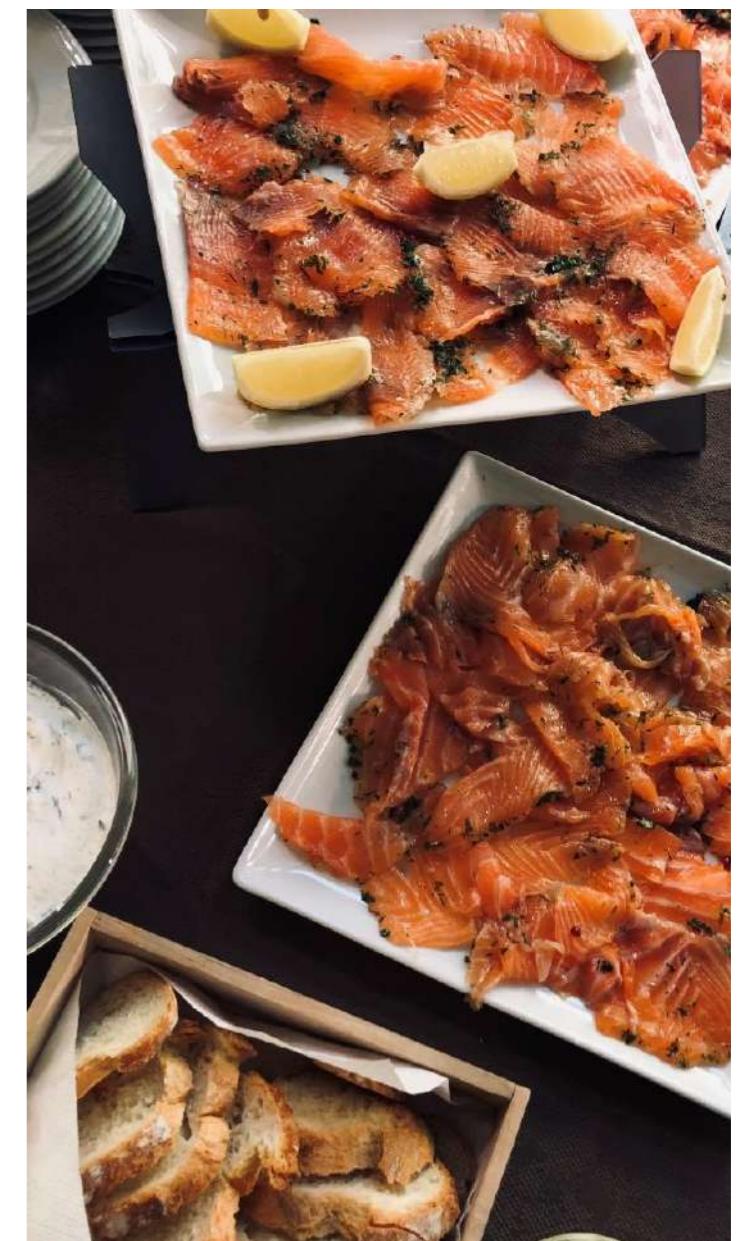
**Plateau de 36 pains navette** 69.00 € HT

*César au poulet, Aioli au cabillaud, houmous et légumes*





## LES ATELIERS CULINAIRES





# LES ATELIERS SALÉS

Ces prestations comprennent l'alimentaire, le matériel, la présence d'un chef en tenue pour une durée de 2h00

Sur la base de 50 personnes

## DÉGUSTATION « TATAKI DE BOEUF »

420.00 € HT

Tataki de bœuf mariné aux épices

Huile fruitée olives maturées AOC de Provence

Croustilles

## DÉGUSTATION DE SAUMON MARINÉ

420.00 € HT

Saumons frais marinés par nos soins et découpés devant vous

Vinaigrette nordique, beurre, citron, toast grillés, crème à l'aneth

Salade de rattes

## DÉGUSTATION « HUITRES FINES DE CLAIRE »

420.00 € HT

Plateau de 100 huîtres fines de Claire N° 4

Beurre, citron, vinaigre aux échalotes et pain de seigle

## DÉGUSTATION DE JAMBON CRU

420.00 € HT

Découpe de jambon cru sur griffe

Cornichons, oignons grelots, beurre, olives noires et vertes, croustilles

## RISOTTO EN MEULE DE PARMESAN

420.00 € HT

Véritable risotto Arborio au Parmigiano Reggiano et champignons





# LES ATELIERS SUCRÉS

Ces prestations comprennent l'alimentaire, le matériel, la présence d'un chef en tenue pour une durée de 2h00

Sur la base de 50 personnes

## DECOUPE DE TARTES AUX FRUITS

**360.00 € HT**

Assortiment de trois tartes feuilletées aux fruits de saison

Topping : crème chantilly, coulis caramel beurre salée, amandes effilées

## BAR À FRUITS

**360.00 € HT**

Composer votre salade de fruits, en fonction de vos envies

Trois variétés de fruits de saison.

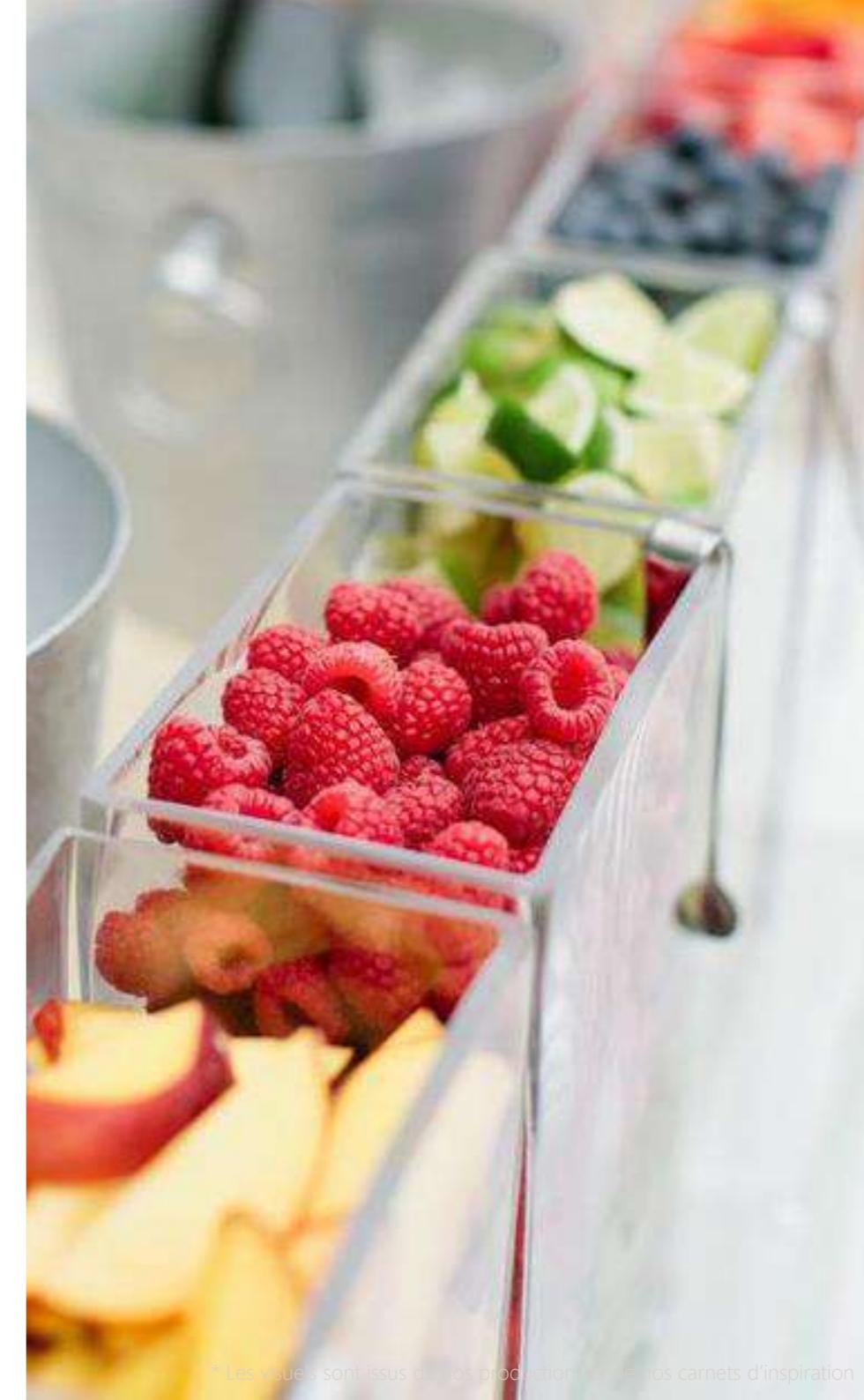
Topping : crumble, noix de coco râpée, copeaux de chocolats

## ANIMATION BABA AU RHUM

**360.00 € HT**

Baba au rhum à composer selon vos envies.

Chantilly, crème mousseline, raisins secs, sirop de rhum





# LES BOISSONS





## LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

<b>Bouteille d'eau cristalline 50 cl</b>	1.20 € HT
Bouteille plastique	
<b>Bouteille d'eau Eau neuve 50 cl</b>	2.20 € HT
Bouteille tétrapak	
<b>Bouteille d'eau plate 1L</b>	5.20 € HT
Bouteille en verre	
<b>Bouteille d'eau gazeuse 1L</b>	5.20 € HT
Bouteille en verre	
<b>Bouteille de Coca-Cola/ Sans sucres 1L</b>	5.00 € HT
Bouteille en plastique	
<b>Bouteille jus de fruits locaux 75cl</b>	6.00 € HT
Bouteille en verre	
<b>Fontaine à eau</b> ( <i>branchement électrique nécessaire</i> )	280.00 € HT
Location pour la durée du congrès	
<b>Bonbonne d'eau pour fontaine</b>	55.00 € HT
Bonbonne 18L + 50 gobelets	





# LES BOISSONS CHAUDES

**Thermos de café pour 10 personnes**

15.30 € HT

Avec gobelets à café, agitateur, sucre

**Thermos d'eau chaude et 5 sachets de thé**

11.60 € HT

Avec gobelets à thé, agitateur, sucre

**Machine expresso** (*branchement électrique nécessaire*)

180.00 € HT

Location pour la durée du congrès

**Machine à café à grain simple** (*branchement électrique nécessaire*)

340.00 € HT

Location pour la durée du congrès

**Machine à café à grain multi boissons** (*branchement électrique nécessaire*)

440.00 € HT

Location pour la durée du congrès

**Kit café machine expresso**

330.00 € HT

300 dosettes Nespresso, 300 gobelets, 300 agitateurs, 300 sucres

**Kit café machine à grain**

180.00 € HT

2 kg de grains à café Joyeux , 300 gobelets, 300 agitateurs, 300 sucres

**Boite de 50 dosettes expresso**

80.00 € HT

**Sachet de 1kg de café grain – Café Joyeux**

71.00 € HT

**Boite de 56 sachets de thé Dammann Frères**

60.00 € HT

8 variétés de thés et infusions

**Lait 1l**

3.00 € HT

**Lait végétal 1l**

7.00 € HT





# LES BOISSONS ALCOOLISÉES

## LES BOISSONS APÉRITIVES

Whisky	28.50 € HT
Vodka	28.50 € HT
Martini	28.50 € HT
Pastis	28.50 € HT

## LES BIÈRES LOCALES

Bière la Minotte blanche bio 33cl	4.50 € HT
Bière Brasserie des Malfaiteurs La Crapule blonde bio 33cl	4.50 € HT

## LES CHAMPAGNES

Champagne brut de notre sélection	29.00 € HT
Jacquart	36.00 € HT
Deutz	48.00 € HT
Mumm Cordon rouge	48.00 € HT

## LES VINS

Vin AOC Côtes du Lubéron (3 couleurs)	11.00 € HT
Vin AOC Côtes du Lubéron Bio (3 couleurs)	15.00 € HT
Vin AOC Côtes de Provence Cru Classé (3 couleurs)	21.00 € HT



\* Les visuels sont issus de nos productions et de nos carnets d'inspiration





## LES COMPLÉMENTS





## LE MATÉRIEL

Glacière (vide)	<b>20.00 € HT</b>
Sac de glaçons de 5 kg	<b>10.00 € HT</b>
50 Gobelets à café biodégradables avec agitateur	<b>9.30 € HT</b>
50 Gobelets biodégradable	<b>8.40 € HT</b>
24 Verres à pied en verre	<b>43.20 € HT</b>
40 Flûtes à champagne en verre	<b>68.50 € HT</b>
40 Verres tumbler en verre	<b>68.50 € HT</b>
Ouvre bouteille	<b>5.10 € HT</b>
Rouleau de 10 sacs poubelles (50L)	<b>7.40 € HT</b>
50 serviettes en papier, taille cocktail	<b>4.00 € HT</b>
10 dosettes de lait	<b>2.20 € HT</b>
Composition florale de buffet	<b>64.50 € HT</b>
Vasque	<b>15.00 € HT</b>
Table buffet nappée ( <i>Dimensions 1.80x0.80</i> )	<b>60.00 € HT</b>





## LE PERSONNEL

### 1 Maitre d'hôtel :

Vacation de 4H00	<b>190.00 € HT</b>
Vacation de 5H00	<b>230.00 € HT</b>
Vacation de 6H00	<b>270.00 € HT</b>



\* Les visuels sont issus de nos productions et de nos carnets d'inspiration





## PRESTATION SUR STAND



LA TRUFFE NOIRE

M.I.N. 720 Les Arnaux - 13014 Marseille

[www.latruffenoire.com](http://www.latruffenoire.com)



REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX