

L'univers de notre Atelier

**Nous livrons dans tout le Sud de la France,
avec retrait possible à Aubagne, 13400.**

Prestations de MAI à OCTOBRE 2026



L'ATELIER M&M

TRAITEUR MADE IN MARSEILLE



Nous contacter

Du Lundi au Vendredi
De 09h30 à 18h00



lateliermm13@gmail.com



www.lateliermm13.com



+33 6 37 83 26 87



Click & Collect Aubagne 13400



*Ils nous ont
fait confiance*

A Propos

Traiteur designer dans le Sud de la France, l'Atelier M&M est une entreprise familiale basée entre Marseille et Aix-en-Provence.

Nous allons au-delà de la restauration en imaginant des expériences culinaires uniques, où le goût rencontre l'esthétique.

Spécialisés dans la création de buffets sur mesure et le table styling, nous mettons notre savoir-faire et notre sens du détail au service d'événements qui marquent les esprits.

Notre Atelier salé

Mini burger New-yorkais

Pain brioché, steak haché juteux, cheddar fondant, sauce maison
Vendu par 20 57,60€ TTC

Croq' Monsieur revisité

Pain de mie doré, jambon blanc, béchamel légère maison et fromage gratiné
Vendu par 20 57,60€ TTC

Malicette au saumon

Navette brioché, saumon fumé, fromage frais citronné et herbes fraîches
Vendu par 20 62,40€ TTC

Chicken burger

Pain brioché, poulet croustillant, cheddar fondant, salade croquante, sauce onctueuse maison
Vendu par 20 57,60€ TTC

Burger façon saumon

Saumon travaillé, pain moelleux, sauce épicée montée à la mascarpone
Vendu par 20 62,40€ TTC

Kebbé libanais, sauce au yaourt

Boulgour et viande finement épicée, accompagné d'une sauce au yaourt
Vendu par 20 74,40€ TTC

Samboussik libanais / fromage ou viande

Feuilleté croustillant garni de fromage ou de viande parfumée
Vendu par 20 74,40€ TTC

Quiche méditerranéenne

Légumes du soleil, œufs frais, crème légère et herbes aromatiques
Vendu par 20 62,40€ TTC

Buns bretzel à la charcuterie

Sélection de charcuteries fines, tomates cerises et cream cheese maison
Vendu par 20 57,40€ TTC



*Nos mignardises sont disponibles à partir de 20 pièces minimum.
Les visuels présentés sont non contractuels, chaque création étant réalisée de façon unique.
Pour une expérience optimale, nos créations sont à déguster dans les 24 heures suivant la livraison*

Notre Atelier salé



Lobster roll crevettes & avocat

Pain brioché, crevettes, avocat frais et sauce légèrement citronnée

Vendu par 20 74,40€ TTC

Crevettes Tempura

Crevettes délicatement enrobées d'une pâte légère et croustillante, accompagnées d'une sauce maison

Vendu par 20 62,40€ TTC

Samoussas orientales

Feuilles croustillantes garnies de légumes ou viande aux épices douces

Vendu par 20 57,40€ TTC

Millefeuille d'excellence

Patate douce, guacamole relevé aux épices douces

Vendu par 20 62,40€ TTC

Verrine lentilles & saumon fumé

Lentilles assaisonnées, saumon fumé et touche citronnée

Vendu par 20 74,40€ TTC

Verrine méditerranéenne

Tomates, fromage frais, olives et herbes du Sud

Vendu par 20 62,40€ TTC

Rouleau de printemps aux légumes

Légumes croquants, vermicelles de riz et herbes fraîches

Vendu par 20 62,40€ TTC

Bao à la crevette

Pain vapeur moelleux, crevettes marinées et garniture fraîche

Vendu par 20 74,40€ TTC

Buns bretzel au saumon fumé

Saumon fumé, tomates cerises et cream cheese maison

Vendu par 20 62,40€ TTC



Nos mignardises sont disponibles à partir de 20 pièces minimum.

Les visuels présentés sont non contractuels, chaque création étant réalisée de façon unique.

Pour une expérience optimale, nos créations sont à déguster dans les 24 heures suivant la livraison

Notre Atelier Brunch salé



Burrata aux fruits rouges (6-8 personnes)

*Burrata crémeuse, accompagnée de fruits rouges frais et d'un mesclun de jeunes pousses
55,40€ TTC*

Burrata à la truffe & tomates anciennes (6-8 personnes)

*Burrata à la truffe, tomates anciennes de saison, huile d'olive et fleur de sel
39€ TTC*

Œufs brouillés signature (6-8 personnes)

*Œufs brouillés crémeux, persil et ciboulette
34€ TTC*

Saumon frais & ses accompagnements

*Saumon délicatement préparé, servi avec blinis moelleux, crème citronnée, aneth frais et quartiers de citron
48€ TTC*

Plateau de fromages & charcuteries fines (*Halal) (10-12 personnes)

*Sélection de fromages français affinés et charcuteries artisanales, accompagnée de fruits secs, confiture artisanale, cornichons, beurre et pain de campagne
135€ TTC*

Salade César (*Halal) (10-12 personnes)

*Salade romaine croquante, poulet grillé, œufs de caille, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce César maison
80€ TTC*

**Charcuterie Casher sur demande*

*Les visuels présentés sont non contractuels, chaque création étant réalisée de façon unique.
Pour une expérience optimale, nos créations sont à déguster dans les 24 heures suivant la livraison*

Notre Atelier Brunch salé



Croissant saumon & avocat

*Croissant pur beurre garni de saumon fumé, avocat frais et touche citronnée
Vendu par 20 minimum 4,20€ TTC l'unité*

Avocado toast, éclats de grenade

*Pain toasté, écrasé d'avocat, éclats de grenade et assaisonnement délicat
Vendu par 15 minimum 4,20€ TTC l'unité*

Tartine saumon & avocat

*Pain toasté, saumon fumé, avocat frais et herbes aromatiques
Vendu par 15 minimum 5,20€ TTC l'unité*

Toast feta, fruits rouges & miel

*Pain toasté, feta émiettée, fruits rouges frais et filet de miel
Vendu par 15 minimum 4,20€ TTC l'unité*

Wings croustillants (*Halal)

*Siles de poulet marinées, panure croustillante et sauce maison
Vendu par 20 minimum 52€ TTC*

Nos options

Mise en place de buffet à partir de 30 personnes

Chaque mise en place de buffet est pensée comme une création sur mesure et fait l'objet d'un devis personnalisé.

Notre prestation comprend l'installation complète, le table styling, la scénographie florale, le mobilier, la vaisselle ainsi que le nappage, pour une harmonie parfaite.

Proposée sous forme de forfait à partir de 20 convives, cette expérience débute à **350 € TTC**.

Nous vous invitons à nous contacter pour imaginer ensemble un buffet à votre image

Animations culinaires à partir de 50 personnes

Nos animations culinaires sont imaginées comme de véritables expériences gourmandes et font l'objet d'un devis personnalisé.

Préparées à la minute par notre équipe, elles incluent notamment des brochettes de viande, mini crêpes, glaces artisanales ou plats chauds réalisés à la demande.

Pensées pour sublimer vos événements et créer un moment de partage interactif, ces prestations sont proposées à partir de **50 convives**.

Nous vous invitons à nous contacter afin de concevoir ensemble une animation culinaire sur mesure, à l'image de votre événement.

Boissons & rafraîchissements

Café

Café chaud servi en thermos (1 L), accompagné de gobelets, sucre et touillettes
25€ TTC

Thé

Sélection de thés servis en thermos (1 L), avec gobelets, sucre et touillettes
25€ TTC

Jus de fruits

Jus de fruits assortis en bouteille de 1 L
5,5€ TTC/bouteille

Boissons soft

Sélection de sodas et boissons sans alcool
5,5€ TTC/bouteille

Eau plate / gazeuze

Eau minérale plate / gazeuze
4,5€ TTC/bouteille







L'univers de notre Atelier

+33 6 37 83 26 87

www.Lateliermm13.com

**Nous livrons dans tout le Sud de la France, avec
retrait possible à Aubagne**

MAI à OCTOBRE 2026



L'ATELIER M&M

TRAITEUR MADE IN MARSEILLE

