



Stephane  
Marette

*Boucherie • Charcuterie • Traiteur*



12, rue Wicardenne - 62280 SAINT-MARTIN-BOULOGNE  
marette.traiteur@wanadoo.fr - Tél. 03 21 31 68 53

**[www.marette-traiteur.com](http://www.marette-traiteur.com)**

Service traiteur 7/7 jours - Règlement par chèque, CB, virement  
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré. - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Cocktail dînatoire

## Pain surprise (farine de maïs) 64 toasts

### Pain campagnard 30,90€ pièce

Jambon Ardennes, jambon blanc, rillettes, terrine de volailles

### Pain saveur 32,90€ pièce

Rillettes de volailles au Sauterne, mousse de canard, rosette, jambon cru, saumon fumé en tranche, gouda cumin, crabe, terrine de confit de foie de porc

## Les Navettes

### Terroir 0,88€ pièce

• Jambon fumé, tomate • Terrine de foie de porc, cornichons

### Mer 0,92€ pièce

• Fromage frais à l'aneth, saumon fumé et concombre • Surimi, œuf dur • Thon mayonnaise, œuf dur

- Les navettes végétariennes ..... la pièce 0,99€
  - Légumes, œuf dur, salade, mayonnaise au curry
- Les mauricettes ..... la pièce 1,15€
  - Crème de noix, comté
  - Poulet curry, salade
  - Fromage frais, saumon fumé
- Les minis-clubs nordiques ..... la pièce 0,90€
  - Mousse de noisette, jambon fumé
  - Fromage frais à l'aneth, saumon fumé maison
- Les minis-bagnats ..... la pièce 0,90€
  - Légumes du soleil, mesclun
  - Crème de chorizo
- Les wraps cocktail ..... la pièce 0,82€
  - Dijonnaise
  - Rillettes de cabillaud
- Les minis brochettes assorties (plateau de 12 pièces) ..... 18,36€
  - Chèvre, cake au poivron
  - Tandoori chèvre abricot bacon
  - Pastrami tomate poulet
- Tapas assorties ..... le plateau de 16 pièces 19,52€
  - Jambon Serrano, olives noires, concassée de tomates et sablé au parmesan • Fromage manchego, tomates confites, crème basilic, huile d'olive et roquette • Pancetta, piquillo, crème d'aubergines, huile d'olive et roquette • Comté, tomates cerises, crème fromage moutardé et mélange d'épices
- Verrines assorties ..... le plateau de 8 pièces 12,00€
  - Tartare de courgettes, noix de saint jacques
  - Quinoa aux petits légumes
  - Taboulé libanais
  - Crème de concombre, légumes du soleil
- Les œufs brouillés ..... les 30 pièces assorties 42,00 €
  - Chorizo, magret fumé, julienne de saumon
- Les canapés assortis (minimum 24 pièces) ..... la pièce 0,85€
  - Chèvre tomates confites noix de pécan • Crevettes ails et fines herbes • Blocs de foie gras et figues • Chiffonnade de saumon • Magret de canard et mandarine
- Les minis-coupelles ..... la pièce 0,90€
  - Mousse de poivrons, julienne de chorizo
  - Tartare de courgettes, magret fumé
  - Guacamole, crevettes marinées
  - Tartare de tomate chèvre et pesto
- Pince chorizo aux légumes confits ..... la pièce 0,85€
- Fajitas de tomates confites, chèvre et radis ..... la pièce 1,20€
- Dips de légumes croquants et sauce au curry et pomme granny (minimum 5 personnes) ..... par personne 4,80€
  - Radis • chou-fleur • carottes • tomates cerises • concombres et épis de maïs

# À chauffer Nos sucrés

- » Les minis-chauds  
(plateau de 14 pièces) ..... 12,60€  
• Mini-gougères • Mini-croque-monsieurs • Bouchées briochées provençales • Mini-clafoutis de saint-jacques, etc.
- » Les minis-quiches assorties  
(plateau de 25 pièces) ..... 12,50€  
• Champignon • Saumon aneth • Tomate chèvre • Légumes et fromage lardon
- » Les minis-cheeseburgers  
(plateau de 12 pièces) ..... 14,40€
- » Les croustillants de gambas aux céréales ..... la pièce 1,30€
- » Les minis-feuilletés saucisses cocktail  
(plateau de 12 pièces) ..... 6,00€
- » Les cocottes ..... la pièce 2,90€  
(10 pièces minimum + consigne de 1€)  
• Saint-jacques poêlées, risotto à ma façon • Riz espagnol, gambas • Chili con carné • Effiloché de canard en parmentier • Aiguillettes de poulet antillais • Pavé de saumon fumé, fondue de poireaux • Ratatouille filet de rouget
- » Les mignardises  
(minimum de 50 pièces) ..... la pièce 0,82€  
• Éclair café • Croustillant choco noir • Chou chantilly • Gland vanille • Éclair framboise • Croustillant choco blanc • Calais • Soupir • Tartelette fruit • Tartelette citron meringué
- » Les verrines ..... le plateau de 8 pièces 12€  
• Sublime citron • Sublime fruits rouges, pépites de chamalow • Crémeux chocolat croustillant • Pomme caramel
- » Les pots ..... la pièce 3,10€  
• Tiramisu aux fraises • Poire Belle-Hélène • Cappuccino • Mont Blanc pistache • Deux chocolats
- » Les mini-macarons  
le plateau de 24 pièces ..... 24,48€
- » Les brochettes de fruits  
(suivant saison) ..... la pièce 1,30€  
• Fruits de saison • Fraise Chamalow

## Bodega (prix à la pièce)

- » Fraîcheur de crabe  
pomme grany/curry ..... 5,50€
- » Cévice de saint-jacques  
marinées au citron vert ..... 5,50€
- » Légumes confit et chiffonnade de jambon sec ..... 5,50€
- » Légumes confit à la feta ..... 5,50€
- » Panacotta parmesan  
courgettes marinées et cabillaud fumé ..... 5,50€
- » Salade lentilles et œufs pochés ..... 5,50€

## Nos fromages

- » Fromages affinés ..... par personne 2,35€  
• Brie • Gruyère • Bleu • Chèvre • Mimolette rouge et Hollande
- » Fromages du terroir (minimum 25 pers) ..... par personne 3,54€  
• Camembert de Samer • Écume de Wimereux • Sablé de Wissant • Brique du Nord • Bergue
- » Croquette au fromage à réchauffer ..... la pièce 1,90€
- » Salade pour accompagner, lardons et noix ..... par personne 1,50€

# Nos buffets et formules

## Cocktail dînatoire «Tradition»

**13,27€** par personne  
(minimum 15 personnes)

- 2 navettes • 2 mauricettes • 1 mini-bagnat • 1 mini-brochette assortie • 2 minis-coupelles
- 2 tapas assorties • 3 mignardises

## Cocktail dînatoire «Prestige»

**19,80€** par personne  
(minimum 15 personnes)

- 2 navettes • 2 mauricettes • 1 club nordique
- 1 mini-wrap • 1 verrine assortie • 1 mini-brochette assortie • 1 pince de chorizo au confit de volaille • 1 fajitas de tomate confite chèvre et radis • 2 cocottes chaudes • 1 mignardise • 1 macaron • 1 brochette de fruits frais

## Buffet «Le convivial»

**9,95€** par personne

(minimum 12 personnes présenté en plat jetable)

- Jambon blanc • Roulade pistache • Terrine de campagne au sel de Guérande • Aiguillettes de poulet aux épices douces • Saucisson campagnard • Saucisson sec • Salade de carottes râpées • Salade de céleri • Betteraves • Taboulé • Condiments

## Buffet «Terroir»

**18,30€** par personne  
(minimum 25 personnes)

Trésor des 2 Caps  
(cabillaud, gambas, flétan fumé)

OU

Ananas au crabe et gambas

- Jambon Bayonne
- Cœur d'ailouy
- Longe de porc confit
- Brochettes de volaille à l'indienne
- Pâté en croûte d'oie gourmande
- Gigot d'agneau rôti au thym, ail et tomate
- Rosette de Lyon

- Salade de carottes râpées
- Salade côte d'opale
- Salade taboulé
- Salade hawaïenne
- Salade de haricots verts
- Salade piémontaise
- Salade milanaise
- Condiments

## Buffet «Campagnard»

**14,95€** par personne

(minimum 12 personnes)

Dos de cabillaud à l'aneth  
(perle, œuf et tomate confite)

OU

Médaille de saumon (+0,25€)  
(macédoine tomate œuf dur)

- Terrine de volaille à l'estragon
- Filet de porc juste rôti
- Blanc de poulet à la texane
- Rôti de bœuf
- Jambon de Bayonne
- Roulade jambon, salami

- Salade de carottes râpées
- Salade de betteraves
- Salade tomates basilic
- Salade piémontaise
- Salade de taboulé
- Salade de céleri rémoulade
- Condiments

## Buffet «Gastronome»

**24,90€** par personne

(minimum 30 personnes)

Foie gras de canard au Sauternes et son toast grillé +1,10€

OU

Fraîcheur de saumon,  
taboulé de petits légumes  
et sablé au parmesan

- Jambon de Bayonne
- Jambon façon York aux herbes de Provence
- Terrine de lapin aux romarins
- Filet de caille aux abricots moelleux en brochette
- Filet de canard juste rôti
- Chorizo cular et coppa

- Salade côte d'opale
- Salade taboulé
- Salade hawaïenne
- Salade aquarelle
- Salade italienne
- Salade méli-mélo de céréales
- Condiments

# Nos plats uniques

(prix à la part)

- ▶ Tagine d'agneau Marrakech ..... 8,60€
- ▶ Chili con carne ..... 8,50€
- ▶ Paëlla (minimum 15 personnes) ..... 10,90€
- ▶ Cassoulet au confit de canard maison ..... 7,50€
- ▶ Couscous ..... 8,60€
- ▶ Couscous bouloonnais ..... 11,50€
- ▶ Choucroute garnie ..... 8,50€
- ▶ Choucroute de la mer, lotte, haddock, saumon, crustacés ..... 11,50€
- ▶ Tartiflette ..... 8,50€
- ▶ Parmentier de canard à la gersoise ..... 8,12€
- ▶ Pot-au-feu tradition ..... 8,90€

## Plateau raclette

6,50€ la part sur plat  
(minimum 4 personnes)

200 g de fromage à raclette tranché et  
150 g de charcuterie par personne  
jambon cru, rosette, jambon blanc, roulade,  
filet mignon de porc fumé, lard fumé, chorizo  
et saucisson à l'ail

## Pierrade du boucher

5,90€ la part sur plat  
(minimum 8 personnes)

200 g de viande par personne  
magret de canard, bœuf, escalope de dinde,  
mignon de porc, bacon, lard fumé, marinade

## Pierrade prestige

9,90€ la part sur plat  
(minimum 8 personnes)

200 g de viande par personne  
1 escalope de canard,  
2 filets de pigeonneau,  
1 filet de caille, 1 escalope de poulet, 1 mini-  
tournedos, filet de bœuf,  
1 côte d'agneau,  
1 escalope de mignon de porc

## Nos rôtis farcis

(prix au kg)

- ▶ Rôti saumoné ..... 21,35€  
*filet de dinde, saumon fumé, crème fraîche,  
fromage frais, fines herbes, ciboulette*
- ▶ Rôti Orloff ..... 18,34€  
*filet de dinde, fromage, jambon, lard fumé*
- ▶ Rôti à la diable ..... 19,65€  
*filet de dinde, mimolette,  
moutarde à l'ancienne*
- ▶ Rôti normand ..... 19,65€  
*filet de dinde, farce porc et veau, pommes,  
raisins secs, échalotes, lardons, calvados*
- ▶ Filet mignon aversnois ..... 19,93€  
*mignon de porc, Maroilles, chorizo*
- ▶ Filet mignon ardennais ..... 18,93€  
*mignon de porc, saucisse fumée, lard fumé*
- ▶ Filet mignon alsacien ..... 18,93€  
*mignon de porc, saucisse de  
Strasbourg, lard fumé, moutarde*
- ▶ Filet mignon fraîcheur ..... 18,93€  
*mignon de porc, fromage ail et fines herbes,  
tomate, bacon*

# Nos entrées froides

(minimum 4 parts – prix à la part)

- » Coquille de crabe tourteau ..... 4,98€
- » Coquille de saumon rose ..... 4,80€
- » Coquille de saumon  
farci aux petits légumes ..... 5,50€
- » Entremet au deux saumons,  
crème moutardée à l'aneth. .... 6,20€
- » Trésor des 2 Caps ..... 6,50€
- » Pressé de homard, foie gras  
et pommes Granny Smith ..... 7,80€
- » Pressé de canard aux pleurotes  
et magret fumé ..... 5,80€
- » Opéra de foie gras  
et fruits exotiques ..... 7,50€
- » Demi-queue de langouste  
façon Bellevue ..... 18,98€
- » Chiffonnade de saumon fumé maison  
à l'aneth, blinis et œufs de caille ..... 5,44€
- » Demi-ananas Victoria au crabe  
et gambas dans son écorce ..... 7,90€
- » Pamplemousse à l'Hawaïenne,  
gambas croquantes ..... 5,50€
- » Tartelette tomate mozzarella ..... 4,50€
- » Fond d'artichaut norvégien ..... 6,90€

# Nos entrées chaudes

(minimum 4 parts)

- » Croustade boulonnaise ..... 4,80€
- » Croustade ris de veau et  
champignons de Paris ..... 4,90€
- » Fricassée de moules, poireaux au safran .... 4,50€
- » Persillade de petits gris crévés aux cèpes et  
petits légumes ..... 7,35€
- » Cassolette de rognons de veau au porto ... 6,50€
- » Trio de noix saint-jacques, mikado de légumes  
truffés ..... 6,50€
- » Île flottante de lotte ..... 6,80€
- » Foie gras poêlé sur brioche  
façon pain perdu ..... 7,50€
- » Saint-jacques au chorizo et tomates confites,  
crémeux céleri ..... 5,80€
- » Petite pêche de nos côtes lutée,  
velouté au champagne ..... 6,10€
- » Cassoline de Sot l'y laisse  
de volaille au foie gras ..... 5,80€
- » Maestro de sole tropicale aux saint-jacques et  
girolles ..... 6,90€
- » Cassolette de ris de veau aux morilles ..... 7,50€
- » Demi-langouste au beurre italien ..... 19,50€
- » Dos de cabillaud en croûte d'herbes, cuit à  
basse température ..... 8,60€

# Nos plats cuisinés

(prix à la part)

- » Cuissot de cochon fumé et braisé  
sauce madère ..... 9,60€  
*Gratin normand, fagot de haricots verts sans lard,  
carottes confites*
- » Noisette de filet mignon de porc  
caramel d'épices douces ..... 9,80€  
*Quartiers de pommes caramélisées, gratin normand,  
poêlée maraîchère*
- » Carré de porc du Haut Pays piqué  
au chorizo ..... 9,90€  
*Riz à l'espagnol et fondue d'oignons au chorizo ibé-  
rique*
- » Cuisse de canard confite maison  
sauce cocotte ..... 9,80€  
*Gratin normand, étuve aux légumes oubliés*
- » Filet de canard laqué miel et soja ..... 11,20€  
*Wok de légumes et champignons noirs*
- » Filet de pintade portefeuille aux pommes  
confites ..... 10,60€  
*Tagliatelles de carottes, pomme confite, gratin nor-  
mand*
- » Blanc de volaille de Licques  
à la bière des 2 Caps ..... 10,95€  
*Poêlée de légumes maraîchers, pomme fruit confit,  
gratin normand*
- » Palé de filet mignon de veau  
sauce morilles ..... 13,90 €  
*Flan de champignons, gratin normand et Poêlée de  
légumes maraîchers*
- » Souris d'agneau confite,  
jus d'ail tomaté ..... 13,20€  
*Poêlée occitane, gratin normand, tomate provençale*
- » Bouchon d'agneau à l'oriental ..... 13,20€  
*Semoule aux épices, trio de carottes confites*
- » Carbonnade flamande au miel  
et pain d'épices ..... 9,60€  
*Gratin normand et carottes confites*
- » Matelote de lotte au cidre de  
Brunembert et pomme rôtie ..... 13,20€  
*Écrasé de pommes de terre, tagliatelles de carotte*
- » Millefeuille de saumon et légumes  
étuvés beurre citron vert  
et gingembre ..... 12,60€
- » Curry de gambas et cabillaud  
au lait de coco ..... 13,20€  
*Riz basmati, wok légumes*