



Coffrets-Repas



Commander en ligne

<http://pro.marette-traiteur.com>

Indianapolis

16€50 HT

Brunoise de melon et concombre au citron vert,
allumette de cochon fumé
Ou
Mimosa au canard fumé, cœur de sucrine à l'huile de noisette
Ou
Marbré de la mer en terrine
Ou
Cube de saumon fumé maison ,perle et blinis pur beurre
Ou
Moelleux de tomate, rémoulade de céleri
~~~~~  
Dos de poulet à la dijonnaise  
Ou  
Emince de volaille à l'italienne , cœur de légumes confits  
Ou  
Foccacia de filet mignon de porc forestier  
Ou  
Cœur de saumon basse température  
Ou  
Dos de cabillaud vapeur de thym citron  
~~~~~  
Fromage
~~~~~  
Fraise, mascarpone à la vanille et gaufre de Liège  
Ou  
Gourmandise ananas Sweet, pépites de chocolat blanc  
Ou  
Douceur chocolat, noisettes caramélisées  
Ou  
Salade de fruits frais pina colada  
Ou  
Eclair framboise

### Minéapolis

13€90 HT

Carpaccio de tomates et chèvre au basilic  
Ou  
Terrine Grand-mère et cornichons  
~~~~~  
Aiguillette de poulet aux herbes
Ou
Cuissot de cochon grillé
~~~~~  
Fromage  
~~~~~  
Duo de donuts
Ou
Moelleux aux agrumes

Phoénix

24€50 HT

Cannelloni de saumon, ricotta et basilic
Ou
Foie gras de canard juste cuit
Ou
Opéra de foie gras aux fruits exotiques
~~~~~  
Magret de canard rôti, jus réduit au vinaigre de framboise  
Ou  
Carré d'agneau au thym citron  
Ou  
Filet de bœuf au sel de Guérande  
~~~~~  
Fromage
~~~~~  
Moelleux à la crème de nougat Chabert et Guillot  
Ou  
Quatre mignardises prestiges

Tous nos coffrets-repas, équilibrés et gourmands, sont élaborés dans notre propre atelier  
Pour cette saison printemps/été, nous vous proposons de découvrir une grande variété de saveurs  
en composant votre coffret à la carte à partir de l'une de nos formules  
(\* ) à partir de 5 formules identiques

## Nos boissons

|                                                    | HT    |
|----------------------------------------------------|-------|
| ☛ Eau plate 50 cl.....                             | 0,85€ |
| ☛ Coca-Cola 150 cl .....                           | 2,74€ |
| ☛ Eau gazeuse San Pellegrino 100 cl.....           | 1,50€ |
| ☛ Jus d'orange pur jus en bouteille verre 100 cl . | 2,40€ |
| ☛ Jus de pomme bio (Brunembert) 75 cl.....         | 3.06€ |
| ☛ Bière des 2 Caps 75 cl.....                      | 3,90€ |

|                                             | HT     |
|---------------------------------------------|--------|
| ☛ Vin blanc AOC Côte de Gascogne 75 cl..... | 5.10€  |
| ☛ Vin rouge AOC Saint Chinian.....          | 5.10€  |
| L'excellence de Saint Laurent 75 cl         |        |
| ☛ Vin rosé AOC Côte de Gascogne 75 cl ..... | 5.10€  |
| ☛ Champagne brut.....                       | 16.33€ |
| Carte Blanche Janisson & Fils 75 cl         |        |

## Box salades

13€80 HT

- Brunoise de melon et concombre au citron vert,  
allumettes de cochon fumé  
Ou  
Mimosa au canard fumé, cœur de sucrine à l'huile de noisette  
Ou  
Marbré de la mer en terrine  
Ou  
Cube de saumon fumé maison ,perle et blinis pur beurre  
Ou  
Moelleux de tomate, rémoulade de céleri
- ~~~~~
- Salade poulet chorizo  
(Salade, tomates cerises confites, œuf dur, concombre,  
maïs, croutons, parmesan, poulet rôti)  
Ou  
Salade saumon gambas  
(Salade, tomates cerises confites, œuf dur, concombres,  
pâtes fusillis, gambas et saumon frais)  
Ou  
Salade Chèvre noix  
(Salade, tomates cerises confites, œuf dur, concombres,  
maïs, croutons, parmesan, chèvre et noix)
- ~~~~~
- Fraises, mascarpone à la vanille et gaufre de liège  
Ou  
Gourmandise ananas Sweet, pépites de chocolat blanc  
Ou  
Douceur chocolat, noisettes caramélisées  
Ou  
Salade de fruits frais pina colada  
Ou  
Eclair framboise



## Végétarien

16€50 HT

- Moelleux de tomate, rémoulade de céleri  
Ou  
Brunoise de melon et concombre au citron vert  
Ou  
Taboulé aux fleurs
- ~~~~~
- Clafoutis, de courgettes et mesclun  
ou  
Millefeuille de crêpes, tomates et fromage frais
- ~~~~~
- Fromage
- ~~~~~
- Fraises, mascarpone à la vanille et gaufre de liège  
Ou  
Gourmandise ananas Sweet, pépites de chocolat blanc  
Ou  
Douceur chocolat, noisettes caramélisées  
Ou  
Salade de fruits frais pina colada  
Ou  
Eclair framboise

 **Stéphane Murette**  
Boucherie • Charcuterie • Traiteur

## Comment commander ?

### 1 - VOTRE COMMANDE

Vous nous contactez par téléphone au 03 21 31 68 53 ou sur notre site [pro.murette-traiteur.com](http://pro.murette-traiteur.com), au plus tard la veille avant 17 heures de la date souhaitée de livraison. La commande s'effectue pour un minimum de 5 formules.

### 2 - LIVRAISON

Du lundi au samedi de 9 heures à 18 heures (créneau horaire de 1 heure). Offre réservée aux professionnels.

### 3 - FRAIS DE LIVRAISON

Forfait livraison par commande et par adresse: 9,90€ HT. Franco de port à partir de 300 € HT.

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)

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

12, rue Wicardenne - 62280 SAINT-MARTIN-BOULOGNE

OFFRE RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS ET VALABLE JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2018 - TVA 10% [murette.traiteur@wanadoo.fr](mailto:murette.traiteur@wanadoo.fr) - Tél. 03 21 31 68 53