



Stéphane
Marette

Boucherie • Charcuterie • Traiteur



Barbecue

LES VIANDES

- 🍷 Merguez
- 🍷 Saucisses: (chipolatas, herbes, échalottes, chorizette)
- 🍷 Côtes de porc (nature, texane)
- 🍷 Ribs
- 🍷 Wings à la texane
- 🍷 Travers de porc (nature, texane)
- 🍷 Cuisses de poulet cajun
- 🍷 Chorizo à griller
- 🍷 Amandine d'agneau
- 🍷 Côte d'agneau beurre à l'ail
- 🍷 Côte à l'os

LES BROCHETTES

- 🍷 Gourmet (agneau, wings, andouillette, lard)
- 🍷 Boeuf texane
- 🍷 Dinde à l'indienne
- 🍷 Agneau/Merguez
- 🍷 Onglet à l'échalotte
- 🍷 Canard/lard fumé/pêches

COFFRET VIANDE pour 4 pers

TRADITIONNEL 22€

4 brochettes de boeuf, 4 chipolatas, 4 merguez

COUNTRY 19€

4 cuisses de poulet cajun, 4 travers à la texane,
4 saucisses à l'échalottes

DECOUVERTE 30€

4 chorizettes, 4 brochettes gourmets, 4 travers

GARGANTUA 40€

4 brochettes d'onglet à l'échalotte,
4 saucisses aux herbes, 4 merguez,

4 amandines d'agneau, 4 tranches de lard

COFFRET COMPOSE pour 4 pers

MEXICAIN 40€

4 tranches de lard à la texane, 4 chipolatas
4 côtes de porc texanes
salade, piémontaise, tutti fruiti, estivale, méli mélo

NORDIQUE 48€

4 brochettes de saumon,
4 papillottes de cabillaud citronnelle et gambas,
salade, perles marines, tagliatelles au saumon,
légumes grillés marinés à l'italienne

PERIGOURDIN 40€

4 brochettes de canard
4 saucisses aux herbes, 4 merguez
ratatouille, pommes grenailles

Nos salades

- 🍷 Les basics (carottes, céleri, champignon à la grecque, taboulé)
- 🍷 Hawaïenne (oranges, ananas, pommes, noisettes)
- 🍷 Côte d'Opale (choux blancs, pommes, carottes, raisins)
- 🍷 Des îles (courgettes, carottes, surimi, lait de coco)
- 🍷 Estivale (pâtes, queues de crevettes, poivrons, tomates confites)
- 🍷 Italienne (tomates cerises, mozzarella, basilic)
- 🍷 Méli Mélo Céréales (céréales, tomates, courgettes, pois chiche, oignons, lentilles)
- 🍷 Parisienne (pomme de terres, tomates, oeufs, moutarde à l'ancienne)
- 🍷 Perle Marine (pâte plomb, surimi, oeufs de truite, citron)
- 🍷 Piémontaise (pomme de terre, oeuf dur, tomates, cornichons)
- 🍷 Tutti Frutti (taboulé aux agrumes)
- 🍷 Milanaise (tortis, tomates, oeufs, jambon, saucisson)
- 🍷 Penne Gaspacho (pennes, gaspacho tomate, carottes, concombres)

Nos accompagnements chauds

- 🍷 Ratatouille
- 🍷 Pommes grenailles
- 🍷 I/2 tomate provençale
- 🍷 Gratin normand
- 🍷 Gratin de courgettes
- 🍷 Légumes wok
- 🍷 Tajine de légumes aux figues
- 🍷 Riz à l'espagnol



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



Bien cuire la viande au barbecue

Chaque viande a sa particularité et nécessite une préparation qui lui est propre pour en retirer les meilleures saveurs !

Le bœuf, est une viande noble et ne nécessite pas d'assaisonnements particuliers avant sa cuisson au barbecue.

Veillez simplement à la sortir du frigo environ 1 heure avant la cuisson au barbecue.

Pour encore plus de tendreté, une fois votre viande de bœuf cuite, enfermez la dans une feuille de papier aluminium... les sucs de cuisson et de la viande continueront alors d'alimenter la viande ce qui lui donnera encore plus de tendreté.

Astuce : Pour retourner la viande sur la grille n'utilisez pas de fourchette ou ustensiles coupant pour que la viande conserve ses sucs de cuisson. Utilisez plutôt une pince adaptée.

Le porc est de nature un peu plus sec, pour lui donner du goût et de la tendreté, rien de mieux que de la laisser mariner pendant 1 heure et sortez la viande du frigo 20 minutes avant de la faire cuire pour qu'elle ne soit pas agresser à la cuisson et qu'elle conserve sa tendreté.

L'agneau est une viande très forte en goût, et riche en persillé qui permet une tendreté sans besoin de marinade préalable.

Pour tous les types de viande, veillez à les saler toujours après la cuisson, car le sel a pour propriété de sécher la viande.