

Marette traiteur

Organisateur de réceptions



Pain surprise assorti 64 toasts28.90 € pièce
 Saumon fumé 64 toasts.....38.00 € pièce

-Canapés assortis.....0.75 € pièce minimum de 48
 (exemples: chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes,
 chiffonnade de jambon pruneaux oeufs de truite sur purée de carottes, blocs de foie gras et
 figues, chiffonnade de saumon spécialité fromagère
 ciboulette, magret de canard et mandarines)

-Navettes (jambon poireaux, crabe, thon).....0.80 € pièce minimum 50

-Navettes prestiges.....0.95€ pièce
 (saumon fumé et crème citronnée, tomates confites et fromage frais, bacon et moutarde à
 l'ancienne)

-Mini bagnat.....0.85€ pièce

-Sandwichs de pain nordique (saumon fumé ou jambon noisette).....0.85€ pièce

-Sandwichs club salés (pain mie à la tomate, noir, céréales)0.75€ pièce minimum 50

-Mignardises sucrées.....0.75 € pièce minimum 50

-Mini macaron (plateaux de 24 pièces).....15.84€ le plateau
 (pistache, framboise, citron, chocolat, café, vanille)

-Petits fours salés.....7.75 € les 14 pièces
 (mini gougère, mini croque-monsieur, bouchée briochée provençale,
 mini clafoutis de Saint-Jacques, etc...)

-Mini croque (jambon, auvergnat, provençale).....10.20€ les 12 pièces

-Ananas piqués (40 sticks).....40.00 € pièce
 (Ananas et canard, melon et jambon)

-Tortue Mix -Pic (60 pièces).....39.00€ pièce

-Verrines assorties plateaux de 8 pièces.....11.20€ pièce
 (Pamplemousse, guacamole et crabe # légumes du soleil, crème de concombres
 #tartare de courgettes, ricotta, saumon fumé # tomates confites, guacamole,
 rillettes de cabillaud)

s



12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin-Boulogne

Tel:03.21.31.68.53 - marette.traiteur@wanadoo.fr

Web: marette-traiteur.com



Buffet campagnard

13.48€ par pers

Médailon de saumon +0.25€
Ou terrine de Saint-jacques
(Macédoine, tomate, œuf dur)

Galantine de volaille
Rôti de porc à la diable
Mignon de poulet aux épices
Rôti de boeuf
Jambon de Bayonne
Roulade jambon, salami

Carottes, betteraves, tomate basilic
Haricots verts, salade piémontaise, salade milanaise
Mayonnaise, cornichons, oignons blancs



Buffet du terroir

15.36€ par pers

Terrine océane de saumon à l'oseille
(Macédoine, tomate, œuf dur et perle marine)

Jambon Bayonne
Cœur d'ailou
Dos de porc braisé
Blanc de volaille moelleux en émincé
Poitrine de veau farcie
Salami, rosette, roulade

Carottes, salade côte d'opale, taboulé, salade hawaïenne,
haricots verts, salade piémontaise, salade milanaise
Mayonnaise, cornichons, oignons blancs



Buffet prestige

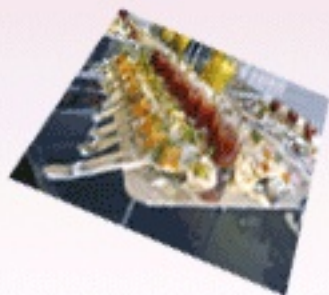
19.60€ par pers

Canapés assortis et verrines assorties
(5 pièces par pers)

L'effeuillé de cabillaud
sur son lit de tomates parfumées aux saveurs provençales

Pâté en croûte de canard
Filet de porc rôti au miel
Manchon de poulet confit
Brochette de suprême de poulet et Ananas
Cœur d'ailou
Jambon des Ardennes

Carottes, salade côte d'opale, taboulé, salade hawaïenne, haricots verts
Salade piémontaise, Salade campagnarde de charlottes aux lardons
Mayonnaise, cornichons, oignons blancs



12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin Boulogne

Tel:03.21.31.68.53 - marette.traiteur@wanadoo.fr

Web: marette-traiteur.com

Buffet gastronomique

22.03€ par pers

Canapés
Mini brochette

L'opéra de crabe tourteaux et de crevettes grises
Ou

Bavarois de saumon et flétan
Crème moutardée à l'aneth

Jambon de Bayonne
Dos de porc aux pommes caramel
Terrine de canard aux girolles
Filet de pintade Louisiane en brochette
Ballottine de canard aux pistaches
Rosette de Lyon, salami danois

Carottes, salade côte d'opale, taboulé méridional, salade hawaïenne
Salade landaise, salade piémontaise, salade tomate mozzarella au basilic
Mayonnaise, cornichons, oignons blancs

- Fromage.....2.20€ par pers
(brie, gruyère, bleu, chèvre, mimolette rouge et hollandaise)
- Fromage du terroir (minimum 25 pers).....3.30€ par pers
(Camembert de Samer, écume de Wimereux, sablé de Wissant, brique du nord, bergue)
- Panier de fruits sculptés.....2.75€ par pers
- Boule de pain blanc individuelle.....0.55€ par pers



Minimum 15 pers

Livraison gratuite à partir de 25 pers*

*(Maximum 10 Km au-delà 0.95 € du Km)

Acompte de 50% à la commande et 50% à la livraison


12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin Boulogne

Tel:03.21.31.68.53 - marette.traiteur@wanadoo.fr

Web: marette-traiteur.com



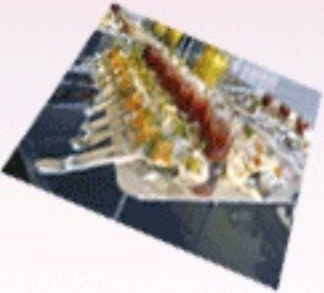
Nos entrées froides

Minimum 4 pers

- 
- La coquille de saumon rose.....3.99€ pièce
 - Le saumon rose, tomate en panier, œuf au safran.....5.10€ pièce
 - Le bavarois au deux saumons, crème moutardée à l'aneth.....4.50€ pièce
 - La coquille de langouste.....7.73€ pièce
 - La demi-queue de langouste.....16.98€ pièce
 - La chartreuse de lotte au pistil de safran4.90€ pièce
 - Le cocktail d'avocats aux miettes de crabe.....3.93€ pièce
 - Chartreuse de crabe à la compotée d'agrumes et avocats.....4.80€ pièce
 - L'effeuillé de cabillaud
sur son lit de tomates parfumées aux saveurs provençales.....5.98€ pièce
 - Tartare de Saint-Jacques et Scampi galette de pommes de terre.....5.60€ pièce
 - Opéra de la mer (crevettes grises, tourteaux).....5.80€ pièce
 - Baccara de saumon fumé, crème de framboise.....5.60€ pièce
 - Entremets au saumon fumé et fromage de chèvre.....4.20€ pièce
 - Tomate fromagère en velours aux arômes de basilic3.80€ pièce
 - Terrine de lapin et sa compotée d'oignon au miel et aromates.....5.55€ pièce
 - Verline de melon aux crevettes.....4.55€ pièce
 - Ananas surprise au saveur de ciboulette.....4.90€ pièce
 - Terrine de Saint-Jacques au Muscadet et sa garniture.....4.50€ pièce
 - Terrine océane de truite à l'oseille et sa garniture.....4.52€ pièce
 - Millefeuille de truite verdurette, asperges et tomates confites.....5.52€ pièce
 - Foie gras de canard maison.....113.67€ le kg

Nos entrées chaudes

Minimum 4 pers

- 
- 
- 
- Aumônière de Saint-Jacques au Chablis.....3.99€ pièce
 - Aumônière de ris de veau et pépites de foie gras.....4.50€ pièce
 - Aumônière de queues de langoustine et gambas
au blanc de poireaux et champignons Paris3.99€ pièce
 - Trio de Noix Saint Jacques
mikado de légumes truffés sauce crèmeuse safranée..... 5.58€ pièce
 - Tournedos de lotte au lard paysan sur sa crème de lentilles.....6.20€ pièce
 - Fricassée de pétoncle aux éclats de tomates confites.....5.90€ pièce
 - Feuilleté de langoustines à la fondue de poireaux.....7.90€ pièce
 - Cassoline de fondant de volaille au cognac.....4.95€ pièce
 - Maestro de sole aux Saint-Jacques et ses girolles.....6.90€ pièce
 - Turban prestige sauce champagne.....7.20€ pièce
(sole, Saint-Jacques, saumon fumé)
 - Coulubiak de saumon crème citronnée.....5.30€ pièce
 - Fantaisie de Saint jacques et rouget au cœur fondant
sauce homardine.....8.30€ pièce
 - Méli mélo de poisson aux éclats de crevettes grises et Noilly Pratt.....3.80€ pièce
 - Croustade aux ris de veau et pépites de foie.....4.50€ pièce
 - Petit ragoût de ris et rognons de veau
sauce champagne poêlée de champignons à la persillade.....5.90€ pièce
 - Cannellonis de saumon aux petits légumes, à l'étuvée de poireaux.....4.11€pièce
 - Brochette de la mer.....9.91€ pièce
(Saint-Jacques au lard, lotte, saumon, gambas)
 - Lasagnes de Saint-Jacques.....4.99€ pièce
 - Pavé de saumon en croûte d'herbes façon pesto.....5.86€ pièce
 - Trio de la mer sauce safranée.....6.10€ pièce

12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin Boulogne

Tel:03.21.31.68.53 - marette.traiteur@wanadoo.fr

Web: marette-traiteur.com

Nos plats cuisinés
Minimum 4 pers



- Jambon braisé sauce mère ou champagne.....8.20€ la part
Gratin normand, fagot de haricot vert sans lard, carotte confite
- Noisette de filet mignon de porc aux 2 pommes sauce au cidre.....8.40€ la part
Quartier de pomme caramélisée, mini brochettes de légumes confits, gratin normand
- Mignon de porc au lard paysan abricots sauce aigre douce.....9.80€ la part
Gratin normand, Pommes abricots amandes
- Noix de joue de porc confit le miel et la pomme.....8.24€ la part
Quartier de pomme caramélisée, mini brochettes de légumes confits, gratin normand
- Cuisse de canard confite Maison aux poires et au vin rouge.....8.40€ la part
Gratin normand, fagot de haricots verts sans lard, poires au vin
- Magret de canard aux sèves d'érable et d'agrumes.....9.99€ la part
Quartier d'agrumes caramélisés, gratin normand, fagot de haricots verts sans lard
- Filet de canard au cidre de Brunembert8.99€ la part
Dariole de gratin normand, embeurré de choux rouges au lardon, panier de champignon aux gésiers
- Ballotin de filet de canette fourré aux poires Williams caramélisées.....9.52€ la part
Poire caramélisée, gratin, brochettes de légumes confits
- Dos de pintade braisée aux pommes caramel.8.90€ la part
Quartier de pomme caramélisée, mini brochettes de légumes confits, gratin normand
- Suprêmes de pintade au foie gras
sauce calvados pommes fruits abricots.....10.60€ la part
Pommes abricots amandes, gratin normand
- Aiguillette de poulet label à l'écume de Wimereux.....8.20€ la part
Gratin normand, dés de carotte confite, pois gourmand
- Gigolette de pintadeau farcie à la crème de foie gras et cèpes.....8.99€ la part
Pôlée ardéchoise, gratin normand, dés de carotte confite
- Noisette de filet de biche aux champignons sylvestres.....12.99€ la part
Pôlée Sylvestre, gratin normand, pomme au marron
- Blanc de volaille de Licques grillé, jus à la bière des 2 Caps.....8.40€ la part
Purée de choux verts, gratin de céleri aux amandes et carotte confite
- Caille désossée farcie aux saveurs du sud ouest.....9.05€ la part
Poêlée Ardéchoise, gratin normand, brochette de légumes confits
- Carbonnade flamande au miel et pain d'épice7.50€ la part
Gratin normand et carotte confite
- Melon de veau au foie gras 20% et cèpes.....8.90€ la part
Gratin normand, légumes wok
- Carré d'agneau caramélisé coco à la crème.....10.90€ la part
Haricot coco à la crème, tomate provençale, blinis de pomme de terre
- Souris d'agneau confite, grelots caramélisés, jus d'ail томaté.....9.50€ la part
Poêlée occitane, gratin normand
- Filet de bar rôti, topinambours à la truffe.....13.40€ la part
Gâteaux de topinambours, tatin arlésiens
- Brochettes de noix de Saint-Jacques magret de canard fumé et céleri..11.95 € la part
Julienne de légumes
- Le Fingers de saumon en croûte de sésame7.60€ la part
Julienne de légumes et tatin arlésiens
- Filet de turbot aux petits légumes sur fondue de poireaux.....14.80€ la part
Fondu de poireaux truffés, fagot de carotte
- Lotte à l'armoricaine.....12.98€ la part
Riz varié
- Dos de cabillaud glacé aux cacahuètes et condiments
pistou de roquette.....7.50€ la part
Julienne de légumes, flanc de riz



Nos plats uniques

- Tagine d'agneau Marrakech.....7.60€ la part
- Chili con carné.....6.52€ la part
- Paella (minimum 15 pers).....9.50€ la part
- Cassoulet au confit de canard MAISON.....7.50€ la part
- Couscous.....7.50€ la part
- Choucroute garnie.....7.12€ la part
- Choucroute de la mer, lotte, haddock, saumon, crustacés.....8.98€ la part
- Tartiflette.....6.12€ la part
- Tartiflette d'endives.....8.12€ la part
- Hachis parmentier au confit de canard.....8.12€ la part
- Lasagnes light aux courgettes et chèvre frais.....7.30€ la part



Les desserts

(Gateaux de 10 pers)

25€ pièces

Chocolat prestige

(croustillant, chocolat lait, blanc, noir)

Délice aux poires

(Biscuits amande, bavaroise à la poire, noix caramélisées)

Impérial abricots

(Biscuits, croustillant choco blanc, marmelade abricot, crème)

Cœur de framboise

(Biscuit amande, croustillant, purée de framboises, mousse framboises)



12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin Boulogne

Tel:03.21.31.68.53 - marette.traiteur@wanadoo.fr

Web: marette-traiteur.com