

# Marette traiteur

## Organisateur de réceptions



### Nos plateaux repas composer

- Plateau thermoformé noir, pain, fromage, couverts plastiques et serviette.....2.10€
- Plateaux bordeaux avec raviers champagne séparés,  
pain, fromage, couverts plastiques, serviette et gobelet.....3.10€
- Plateaux biodine pain, fromage, couverts bois, serviette et gobelet.....4.60€

### Les entrées

- Macédoine, tomate, œuf dur.....2.21€
- Tomate surprise au thon et parfum de basilic.....2.65€
- Méli-mélo d'avocat, crevettes et agrumes.....2.90€
- Oeuf mollet au saumon, crème de basilic et sa petite salade folle.....3.90€
- Fraîcheur de tomates cerise et mozzarella, jambon cru.....2.90€
- Betteraves, mimolette et coriandre.....2.90€
- Effeillé de cabillaud sur son lit de tomates parfumées aux saveurs provençale.....4.98€
- Rémoulade de céleri à la moutarde à l'ancienne et chorizo.....2.50€
- Foie gras de canard maison.....5.10€
- Carpaccio de tomates mozzarella.....2.90€
- Pâté en croûte d'oie gourmande.....2.90€
- Salade de pâtes au bleu, noix et sauce aux herbes.....3.90€
- Opéra de crabe tourteaux et de crevettes grises.....4.60€
- Bavarois de saumon fumé, crevettes grises, sauce moutardée à l'aneth.....3.90€

### Les plats

- Filet mignon de porc aux pommes granny, coleslaw.....6.90€
- Croustillant de filet mignon de porc florentine.....6.90€
- Filet de canette rôti croustillant du mendiant.....7.50€
- Rosbeef, pommes de terre et haricots verts.....6.80€
- Carré d'agneau rôti au thym et laurier.....7.50€
- Aiguillettes de poulet basmati.....6.50€  
(salade de pâtes Fusilli et copeaux de parmesan aux tomates séchées)
- Pavé de cabillaud à la moutarde à l'ancienne.....5.90€
- Pavé de cabillaud en écaille de chorizo.....6.10€
- Vapeur de saumon poché et graines de sésame.....6.20€  
(riz varié aux tomates confites)

### Les desserts

- Finger framboise.....2.40€
- Florentin au citron et agrume en gelée de muscat.....2.40€
- Crème brûlée à la chicorée.....1.80€
- Délice Nougat, framboise.....2.40€
- 3 mignardises.....2.24€
- Prestige chocolat caramel.....2.10€
- Fromage blanc aux fraises, pépites de chocolat.....2.40€
- Miroir abricot craquant.....2.40€
- Salade de fruit frais.....1.90€
- Impérial chocolat mandarine.....2.40€

12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin-Boulogne

Tel:03.21.31.68.53 - marette.traiteur@wanadoo.fr

Web: marette-traiteur.com



**Plateaux repas à 11.90€**

Plateau thermoformé noir, pain opéra couverts plastiques et serviette  
Macédoine, tomate , oeuif dur

#####

Dos de porc rôti,  
Salade aux trois pâtes

#####

Fromage

#####

Miroir abricot craquotant

**Plateaux repas à 11.90€**

Plateau thermoformé noir, pain opéra couverts plastiques et serviette  
Artichauts en salade, oeuif poché, pépites de saumon

#####

Filet de volaille au citron

Salade champêtre

#####

Fromage

#####

Brownie au chocolat

**Plateaux repas à 14.90€**

Plateaux bordeaux avec raviers champagne pain opéra couverts plastiques, serviette et  
gobelet

Avocat au crabe et petites crevettes roses

#####

Ballotin de volaille aux fruits sec

Salade de penne aux petits légumes

#####

Fromage

#####

Entremet nougat framboise

**Plateaux repas à 15.20€**

Plateaux bordeaux avec raviers champagne, pain opéra,  
couverts plastiques, serviette et gobelet

Perles marine, saumon fumé et crevettes grises

#####

Filet de canette rôti croustillant du mendiant

#####

Fromage

#####

Kouglof chocolat mandarine

**Plateaux repas à 17.20€**

Plateaux biodine, pain, fromage couverts bois, serviette et gobelet  
Bavarois saumon fumé, crevettes grises, sauce moutardée à l'aneth

#####

Filet mignon de porc aux pommes granny, coleslaw

#####

Fromage

#####

Finger framboise

Livraison 9.90€

**Nouveau**

Commander en ligne

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

Tarif valable jusqu'au 30.09.2010



*12 rue de Wicardenne 62280 Saint Martin Boulogne*

Tel:03.21.31.68.53 - [marette.traiteur@wanadoo.fr](mailto:marette.traiteur@wanadoo.fr)

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