



*Stephane
Marette*

Boucherie • Charcuterie • Traiteur



A la carte

Les Canapés Prestige

Plateau de 24 0,99€ la pièce

- ★ Foie gras de canard, baies de goji
- ★ Œuf de caille, crémeux de noix de cajou
- ★ Saumon fumé, fromage frais au raifort
- ★ Crevette aux herbes pimentées, pulpe d'ananas
- ★ Gouda au pesto, filet de cochon fumé

Les Tartelettes Salées

plateau de 24 pièces 1.10€ la pièce

- ★ Tartare de tomate, feta ,pesto
- ★ Tartare de saint-jacques, cèleri et pomme verte

Les Wraps

Plateau de 12 pièces 14.40€ le plateau

- ★ Jambon cru, roquette, fromage frais
- ★ Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sésame
- ★ Végétarien, crème de fromage, tomate, petite verdure et croquant de carotte

Navettes

Terroir -23.28€ le plateau de 24

- ★ Jambon, tomate
- ★ Rillettes de poulet rôti

Mer -24.24€ le plateau de 24

- ★ Fromage frais saumon et aneth
- ★ Fromage frais thon

Végétarien - 26.16 le plateau de 24

- ★ Œuf mimosa, ciboulette
- ★ Fromage frais, tomates confites

Les Tapas

Plateau de 24 pièces 1.25€ la pièce

- ★ Fromage frais, radis roses, ciboulette
- ★ Poulet curry, basilic
- ★ Fromage frais saumon fumé, basilic, graines de lin
- ★ Courgettes en lanières, tomates confites, pesto

Brochettes Fraîcheur

Plateau de 20 pièces 1.53€ la pièce

- ★ Tomate mozzarella pesto
- ★ Gambas ananas rôties
- ★ Jambon Serrano et fruits de saison
- ★ Saumon gravlax et riz aux agrumes



Pains Surprises

48 toasts - Farine de maïs

Pain Saveur - 32.90€ la pièce

- ★ 24 Charcuterie
- ★ 16 saumons
- ★ 8 Fromages

Pain Végétarien -32.90€ la pièce

- ★ Tartare de concombres
- ★ Légumes du soleil, fromage frais, ciboulette
- ★ Caviar d'aubergine

Verrines gourmandes

Plateau de 12 pièces 24€ le plateau

- ★ Haddock en mousseline de combava, perlé aux petits légumes
- ★ Miette de tourteau au basilic, caviar de tomate à l'huile de colza
- ★ Artichaud en tapenade, crumble de chèvre au poivre
- ★ Magret de canard fumé, céréales et pulpe d'avocat

Mini contenant à réchauffer

Coffret de 10 pièces 25€

- ★ Riz safranné, chorizo-crevette
- ★ Risotto crémeux, Parmigiano Reggiano et saint-Jacques
- ★ Pulpe de patate douce, crabe gratiné
- ★ Mitonné « Amigo-citron », citron vert, maïs, haricots,
- ★ Parmentier de haddock, fondant de bleu d'Artois

Petits fours salés à réchauffer

Coffret de 14 pièces 13.72€

- ★ Quiche lorraine
- ★ Mini-croque-monsieur
- ★ Mini pizza
- ★ Clafoutis saumon-saumon fumé
- ★ Clafoutis chèvre-tomate
- ★ Feuilleté comté-colombo
- ★ Feuilleté saucisse
- ★ Chou crumble emmental et escargot de bourgogne

Mini-feuilletés saucisses

Plateau de 12 pièce 9.60€



Buffet Campagnard

15,95 € par personne
Minimum 12 personnes

Mille-feuille Nordique, embeurré de citron-combava

ou

Médaille de saumon (+0,98€)
Macédoine, tomates, œufs durs

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

Carottes râpées à l'oriental
Salade milanaise
Salade tomates basilic
Charlotte à l'ancienne
Salade de taboulé
Salade de céleri rémoulade
Condiments

Buffet Le Convivial

9,99 € par personne
Minimum 12 personnes présenté en plat jetable

Jambon blanc

Terrine de campagne au sel de Guérande
Aiguillettes de poulet aux épices douces

Saucisson campagnard
Saucisson sec

Salade de carottes râpées

Salade de céleri

Piémontaise

Taboulé oriental

Condiments



Buffet Gastronomique

27,90 € par personne
Minimum 25 personnes

Entremet de foie gras,
biscuit aux amandes et gelée au cidre (+1,50 €)
Ou

Trésor des 2 Caps, cabillaud, Gambas et haddock

Jambon de Bayonne
Jambon façon York aux herbes
Ballotine de lapin, fine farce à la tome de Réty
Filet de caille embroché aux abricots
Canard rôti au tamarin
Chorizo culard et coppa

Salade Côte d'Opale
Taboulé mentholé à l'oriental
Salade hawaïenne
Salade aquarelle
Salade italienne
Salade méli-mélo de céréales
Condiments

Buffet Terroir

20,50 € par personne
Minimum 25 personnes

Emietté d'aiglefin, tartarine de légumes du soleil et raifort
ou

Bavaroise d'asperges et St Jacques, crumble parmesan-pavot

Jambon de Bayonne
Cœur d'ailou aux herbes
Longe de porc au bouillon d'aromates
Brochette de volaille à l'indienne
Terrine de nos campagnes au sel de Guérande
Quasi de veau cuit à l'étouffé basse température
Rosette de Lyon

Carottes râpées à l'oriental
Salade côte d'opale
Salade taboulé
Salade hawaïenne
Salade de haricots verts persillé
Salade piémontaise
Salade milanaise
Condiments

Nos fromages

Fromages affinés (minimum 15 pers.).....par personne 3,35€

- ★ Brie
- ★ Gruyère
- ★ Bleu
- ★ Chèvre
- ★ Mimolette rouge de Hollande

Fromages du terroir (minimum 15 pers.).....par personne 5,54€

- ★ Camembert du Boulonnais
- ★ Écume de Wimereux
- ★ Sablé de Wissant
- ★ Brique du Nord
- ★ Bergues

Notre sélection de fromages Philippe Olivier

Diponibles en magasin.



Nos desserts

Individuel (minimum 4 pers)

- ★ Snicker revu, façon bavarois.....4.20€ pièce
Un croquant cacahuètes sur un fond de génoise, surmonté d'une bavaroise au chocolat lacté
- ★ La signature « Marette » Opéra Pop-corn.....4.20€ pièce
Un croustillant amandes-noisettes sur une génoise chocolatée, bavaroise au chocolat excellence de chez Barry
- ★ Mousse chocolat, cœur coulant au lait de coco.....4.20€ pièce
Une mousse légère chocolatée montée en meringue, un insert noix de coco
- ★ Mousse violette, ganache chocolatée.....4.20€ pièce
Une ganache montée au chocolat sur une génoise, une mousse aromatisée à la violette
- ★ Petit-beurre, crème légère à la fève de tonka et framboise.....4.20€ pièce
Sur un petit beurre saveur d'antan, une crème pâtissière allégée d'une chantilly, une noix de tonka fraîchement râpée, surmonté de framboises fraîches
- ★ Baba crème d'ananas et sésames.....4.20€ pièce
Pâte à savarin imbibée au rhum Negrita, habillée de graines de sésames torréfiées avec un insert de crème patissier et ananas
- ★ Tartelette fruits rouges.....4.20€ pièce
Pâte sucrée remplie d'une crème pâtissière à la vanille, garnie de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, myrtilles....)

Nos entremets

Minimum 8 pers

- ★ Millefeuille purement vanille.....4.20€ la part
Feuilletage caramélisé, crème pâtissière tradition, chantilly vanille
- ★ Fraisier (en saison) ou framboisier.....4.20€ la part
Fraises ou framboises, génoise, crème diplomate vanille
- ★ Bounty passion.....4.20€ la part
Biscuit tendre à la noix de coco façon Bounty, mousse passion
- ★ Véritable baba au rhum.....4.20€ la part
Pâte à savarin imbibée au rhum Negrita, insert crème pâtissière à la vanille bourbon et crème Elle et Vire foisonné, accompagné de pipettes de rhum
- ★ Croustillant au chocolat au lait.....4.20€ la part
Croquant praliné, mousse chocolat au lait
- ★ Trois chocolats.....4.20€ la part
Croquant praliné, mousse chocolat noir, lait et blanc
- ★ Côte d'Opale.....4.20€ la part
Génoise au chocolat, mousse chocolat au lait et crème chantilly



Mignardises

52.50€ le plateau de 50 pièces

- ★ Eclair chocolat
- ★ Chou chantilly
- ★ Tartelette ganache praliné
- ★ Calais
- ★ Soupir
- ★ Coupelle chocolat griotte
- ★ Tartelette crème d'oranger et fruit de saison
- ★ Croustillant chocolat noir
- ★ Tartelette citron meringuée
- Lingot de compoté de framboises et crémeux de pistache

Brochette de 3 Fruits

1.20 € la pièce - plateau de 30 pièces

Brochette de 5 Fruits

1,40€ la pièce - plateau de 30 pièces

Coupelle Découverte

30 € le plateau de 20 pièces

- ★ Mousse au chocolat, fruits rouges frais
- ★ Mousse mascarpone framboise et éclats de pistache
- ★ Tartare de fruits à la vanille
- ★ Crème au citron granola

Box Sucrée

45€ la box de 15 pers

Livrée avec 15 bols et cuillères jetables

- ★ Caramel beurre salé
- ★ Fromage blanc et mascarpone
- ★ Fruits frais de saison
- ★ Brownie
- ★ Cake citron
- ★ Chamallow chocolat

Nos tartes

la tarte de 8 personnes

- ★ Tarte citron meringuée16.40€ pièce
Pâte sucrée, crème citron, meringue dorée
- ★ Tarte aux fraises (en saison).....17.49€ pièce
Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises
- ★ Tarte framboises.....17.49€ pièce
Pâte sucrée, crème pâtissière, framboises
- ★ Tarte aux fruits.....16.40€ pièce
Pâte sucrée, crème pâtissière, fruits frais mélangés
- ★ Tarte au chocolat.....16.40€ pièce
Pâte sucrée, crème au chocolat noir
- ★ Tarte au chocolat blanc.....16.40€ pièce
Pâte sucrée, crème au chocolat blanc
- ★ Tarte crumble.....16.40€ pièce
Pâte sucrée, garniture pommes, crumble doré
Garniture au choix : pommes/myrtilles ou pommes/framboises

★ Tarte de campagne 12.90 €

Pâte sucrée, crème pâtissière revisitée,
pruneaux