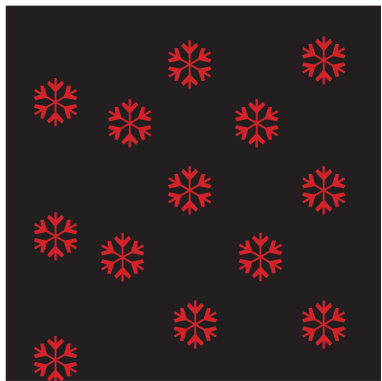


 *Stephane*
Marette
Traiteur • Créateur

13,72 €
le plateau de 14 pièces

Petits fours salés à réchauffer

Quiche lorraine / mini pizza / clafoutis chèvre-tomate
clafoutis saumon - saumon fumé
chou crumble emmental et escargot de bourgogne
feuilleté saucisse / croque-monsieur

23,76 €
le plateau de 24 pièces

Canapés assortis prestige

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



24 €
le plateau de 12 pièces

Les verrines gourmandes

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

14,40 €
le plateau de 12 pièces

Wraps cocktail

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



24,90 €
par personne,
10 personnes mini



Cocktail dînatoire

12 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne

Canapés salés

Navette rillettes de poulet rôti.
Wrap jambon cru, roquette, fromage frais.
Gaufre, émincé de volaille au colombo.
Cylindre de mousse de chèvre et compotée d'oignons.
Verrine purée de tomates, gressin croustillant.
Club suédois, saumon aneth et courgette.
Brochette billes de mozzarella, tomates confites.
Conchiglioni fourrés au fromage frais, pesto vert, sésame torréfié.
Tacos crevette, avocat, douceur de cumin.
Madeleine, pesto, crémeux de carvi et migonon fumé.

Fromage en picking

Sablé de Wissant, Gouda cumin pesto, Comté fruité,
Emmental, Brique du Nord.

Mignardises sucrées

Eclair chocolat.
Chou chantilly.
Tartelette ganache pralinée.
Calais.
Tartelette crème d'oranger, fruit de saison.
Croustillant chocolat noir.
Tartelette citron merignuée.
Lingot de compotée framboises, crémeux pistache.

6,50 €
les 200 g

Mini boudins blancs

4 €
les 200g 10-12 pièces

Accras

Morue ou Saumon fumé

35,90 €
la pièce de 48 toasts

Pain surprise

(farine de maïs)

32 pièces charcuterie et 16 pièces saumon fumé

Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site
www.traiteur-marete.com



Foie gras

Foie gras de canard, chutney mangue-gingembre.....	8,60 € la part
Pain d'épices.....	2,50 € la part



Nos entrées froides

Emietté de cabillaud fumé, gelée citron, tartare de tomate au gingembre.....	7,50 € la part
Saumon fumé crémeux, compotée de tomate-safran, biscuit parmigiano.....	7,50 € la part .
Demi-langouste façon Bellevue.....	25,90 € la part
<i>Décorée, déposée sur lit de macédoine et perles marines</i>	
Coquille de saumon.....	5,99 € la part
<i>Médailon de saumon, macédoine de légumes, œufs durs et tomates</i>	
Saumon fumé au bois de hêtre, tzatziki, blinis, citron.....	6,20 € la part
Tartare de Saint-Jacques, marinade au fruit de l'olivier gingembre et graine de lin.....	7,50 € la part
Médailon de langouste, aigre-douce des sous-bois, noisettes croquantes.....	16,50 € la part



Nos boudins

Le boudin blanc nature.....	24,90 € le kilo
Le boudin blanc truffé 1%.....	32,90 € le kilo
Le boudin blanc truffé 2%.....	39,90 € le kilo





Nos entrées chaudes



Nage de homard au Chablis, légumes anciens.....	9,10 € la part
<i>Chair de homard mijotée dans un jus crémeux au chablis, accompagnée de légumes oubliés</i>	
Noix de St jacques, tombée de poireaux au beurre et crémeux de truffe.....	8,50 € la part
<i>Noix de Saint-Jacques légèrement snackées, poireaux tombés au beurre et fumet de crème de Saint-Jacques à la truffe</i>	
Coquille Boulonnaise gratinée.....	6,50 € la part
<i>Effiloché de saumon et cabillaud, crevettes et champignons à la sauce légèrement tomatée</i>	
Noix de Saint-Jacques, butternut et magret fumé.....	8,90 € la part
<i>Belles Saint-Jacques, pulpe de butternut magret fumé</i>	
Gourmandise de ris de veau aux truffes noires.....	7,99 € la part
<i>Feuilleté garni d'une sauce légère avec un fond de veau agrémenté de champignons de Paris et truffes noires, sans oublier ce délicieux mets : le « ris de veau »</i>	
Escargots de Bourgogne.....	8,88 € la douzaine
<i>Escargots de très grosse taille, beurre aillé et persillé</i>	
Croustade de volaille.....	4,50 € la part
<i>Chair de poulet mijotée dans une sauce délicate aux rosés des prés dans un feuilleté pur beurre</i>	
Croustade de la mer au Chablis.....	5,90 € la part
<i>Délicieuse sauce crémeuse à base de cabillaud, saumon, champignons et crevettes</i>	
Ficelles picardes à la crème d'Isigny x2.....	7,00 € les deux
<i>Fine crêpe roulée, jambon et duxelle de rosés des prés accompagnée d'une sauce onctueuse à la crème d'Isigny et emmental</i>	
Ris de veau sauté aux petits oignons et légumes d'autrefois.....	8,80 € la part
<i>Ris de veau saisi au beurre, déglacé d'un jus de viande et oignons grelots sur un lit de légumes d'autrefois</i>	



Nos légumes cuisinés



Gratin normand	
• Barquette 2 personnes	6,40 €
• Barquette 4 personnes	11,15 €
Fagots de haricots verts	7,20 € les 4 pièces
Pommes confites aux marrons	2,80 € la pièce
Pommes dauphines	4,65 € les 300g
Poêlée de légumes de saison 400g 4 pers.....	6,50 € la barquette
<i>(carottes de couleurs, céleri rave et vert, navet, artichaut, fèves)</i>	

Nos ballottines

Porcelet aux foies de volaille confits et pistaches	46,90 € le kg
Galantine de poularde aux champignons forestiers	34,90 € le kg
Pâté en croûte de ris de veau	39,90 € le kg



Nos plats cuisinés

Douceur de veau aux sésames et jus corsé aux éclats de marrons	16,30 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison	
Cuissot de chapon, patate douce et sauce à la moutarde au mout de raisin	14,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison	
Ballotin de poulet aux figues, sauce porto	14,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison	
Suprême de pintade fumé, girolles et noix torréfiées	15,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison	
Noisette de cochon de 7 heures, jus de viande acidulé fruits rouges	14,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes de saison	
Bar en portefeuille d'endives, crémeux aigre-doux	16,30 €
Petites charlottes cuites en vapeur douce, poêlée de légumes de saison	
Fricassée de lotte, jus de viande et morilles	17,50 €
Risotto au parmigiano reggiano, poêlée de légumes de saison	



Nos volailles

Dinde blanche PAC	15,50 € le kg
Pintade Label Rouge PAC	12,60 € le kg
Canette PAC	10,38 € le kg
Chapon fermier Label Rouge PAC	18,50 € le kg
Poularde PAC	14,35 € le kg
Chapon de pintade PAC	21,50 € le kg

Nos préparations bouchères crues

Pièce de 1 kg environ pour 6 personnes

Filet de chapon farci aux pommes caramel	29,90 € la pièce
Filet mignon de porc, miel figues	29,90 € la pièce
Rôti de dinde farci aux marrons et pistaches	22,90 € la pièce

Pour farcir vos volailles

Farce fine nature	15,50 € le kg
Farce fine aux marrons	16,80 € le kg
Farce à la fine champagne truffée 3%	23,50 € le kg



Découpe et cuisson
de votre volaille
9,90 € pièce

42 €

6 - 8 personnes



L'Art de vivre à la française

Chabichou du Poitou
Camembert au lait cru
Langres
Comté Fruitière «Haut-Bugey»
Fourme de Montbrison

Le Régional

Domino au lait de chèvre
Tout en crème de la Côte d'Opale
Bouchon du Brasseur
Mimolette française demi-vieille
Fromage sans nom

39 €

6 - 8 personnes



Le Cocktail

fromages prédécoupés

Caprice de Bourgogne
Bouchon du Brasseur
Comté Fruitière «Haut-Bugey»
Mimolette française demi-vieille
Fourme d'Ambert fermière

46 €

6 - 8 personnes

Nos desserts

Le Black Cherry

Fond sablé cacao, mousse chocolat noir, croustillant chocolat blanc, insert cerise

L'Avalanche

Crème brûlée, bavaroise framboises, croustillant pistache, streusel

Le Paradis exotique

Bavaroise passion, compotée mangue, croustillant exotique, congolais au rhum

16,60 €

4 personnes



MIGNARDISES SUCRÉES

- Calais • Croustillant beurre salé chocolat • Tartelette crème d'oranger et fruits de saison
- Chou vanille tonka • Lingot de compotée de framboises et crémeux de pistache

19,80 €

20 pièces



Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site
www.traiteur-marete.com



Nos Menus

établis pour 4 personnes minimum

Menu gastronomique

27,90 €
par personne

Tartare de Saint-Jacques, marinade au fruit de l'olivier-gingembre et graine de lin

Ou

Emietté de cabillaud fumé gelée citron, tartare de tomate au gingembre



Nage de homard au Chablis, légumes anciens

Ou

Noix de Saint-Jacques, butternut et magret fumé



Cuissot de chapon, patate douce et sauce à la moutarde au mout de raisin

Ou

Ballotin de poulet aux figues, sauce porto

Ou

Noisette de cochon de 7 heures, jus de viande acidulé fruits rouges

9,90 €
par enfant

Menu enfants

Crêpe au jambon fromage

Filet de poulet rôti

Écrasé de pommes de terre au beurre



Pour les fêtes de fin d'année, le magasin sera ouvert les samedis 23 et 30,
de 9h à 13h et de 14h à 17h.

Ouvert de 8h à 13h les 24 et 31

Fermé le 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024.

Réservez en ligne : « www.marette-traiteur.com »

- Les commandes pour Noël sont acceptées jusqu'au mardi 19 décembre 2023 midi,
celles pour la Nouvelle Année jusqu'au mardi 26 décembre 2023 midi