



Coffret repas Resto Automne/hiver

17€50HT

Entrée au choix

Saumon fumé en tartare, blanc de concombre et citron vert

Roulé de hareng aux condiments et acidulé d'aromates

Émietté de confit de canard au cidre, salade d'épeautre

Salade de crozet volaille et cheveux de bacon

Colombo de gambas, nouille chinoise teriyaki

Plat au choix

Mignon de porc, lentille à la paysanne

Filet de poulet émincé, salade chou chinois capres et parmesan

Éclats de saumon épeautre au bouillon de homard

Effeuillé de boeuf, gnocchetti à l'orange et olives

Tranches fines de dinde, pomme de terre forestière en salade

Dessert au choix

Fruits de saison en salade, citronnée

Mousse chocolatée, biscuit amer et fondant de poire

Chou à la crème de pomme et sucre-cannelle

Comme une tatin sur un sablé

Panacotta expresso, croquant noisette

*By Stéphane
Marette*
Traiteur Créateur

Coffret repas sur le pouce

17€50HT
Entrée au choix

Meli-mélo de charcuterie et ses condiments

Houmous de carotte à l'orange et toast grillé filet mignon fumé

Plat au choix

Chiffon de dindonneau badigeonné miel-moutarde, riz façon paëlla balsamique blanc

Tranche fine de lard froid en gelée de porto, salade de lentille et pomme de terre

Dessert au choix

Mousse au chocolat au lait façon grand-mère

Cake aux fruits confits et crème anglaise à la vergeoise

~~~~~

## Coffret repas gastro

28€80HT  
Entrée au choix

Petites Saint-Jacques au pesto, fregola sarda acidulé de granny

Tatin d'endive acidulé vergeoise, éventail de saumon fumé à l'aneth

Filet de rouget barbet déglacé citron vert, ratatouille d'hier

Plat au choix

Eventail de pintade aux épices, jus de viande et poires

Blanc de dorade à l'aneth, salade de tagliatelle à l'encre tomate

Pièce de boeuf rôtie, huile vierge poivrée, chou asiatique

Dessert au choix

The Paris-Brest, croquant de praline

Signature MARETTE « l'opéra Pop corn »

Biscuit coco au rhum Negrita, douceur d'ananas

Commandez en ligne  
sur [www.marette-traiteur.com](http://www.marette-traiteur.com)