

*Carte Automne/hiver*

*Spécial pros*  
**2024**



*By Stéphane  
Marette*

*Traiteur Créateur*

[www.marette-traiteur.com](http://www.marette-traiteur.com) Tél. 03 21 31 68 53 [contact@marette-traiteur.com](mailto:contact@marette-traiteur.com)

# Les Box à Partager

## La Box Apéro

52.13€ HT.  
Box pour 10 pers

48 PIÈCES + 700 G DE LÉGUMES

- ★ Wraps  
poulet, bacon, comté AOP, salade verte, fromage frais, moutarde à l'ancienne
- ★ Navettes  
œuf mimosa, ciboulette
- ★ Mini-bagnat  
thon, mayonnaise, ciboulette
- ★ Légumes crus  
tomates cerises, carottes, concombres, radis roses
- ★ Sauces  
crème ciboulette et crème curry

## La Box Italienne

58.77 €HT  
Box pour 10 pers  
60 PIÈCES

- ★ Mini-clubs focaccia à la compotée d'aubergines et roquette
- ★ Mini-brochettes billes de mozarella AOP, tomates confites
- ★ Mini-brochettes artichaut mariné, comté AOP et tomates cerises jaunes
- ★ Chips de parmesan AOP
- ★ Bol de charcuteries italiennes speck et coppa
- ★ Conchiglioni fourrés au fromage frais, pesto vert, baies roses et pignons de pin

## La Box Mini-Sandwich

37.82€HT  
BOX DE 24 PIÈCES

- ★ Rôti de bœuf, salade verte, sauce tartare, oignons rouges
- ★ Jambon à l'os beurre de noisettes
- ★ Saumon fumé, concombres, crème ciboulette
- ★ Emincé de poulet, carottes, sauce César

## Cocktail apéritif

8.10 € HT par personne  
(minimum 10 personnes - 6 pièces par personne)

- \* Wrap jambon cru, roquette, fromage frais
- \* Gaufre émincé de volaille au colombo
- \* Cylindre de mousse de chèvre et compotée d'oignon
- \* Tacos crevette, avocat douceur de cumin
- \* Conchiglioni fourrés au fromage frais, pesto vert, sésame torréfié
- \* Madeleine pesto, crémeux de carvi et mignon fumé

## Cocktails dînatoires

23.60€ HT /pers 12 pièces salées, 3 sucrées minimum 10 pers  
Vendu par tranche de 10 pers

- \* Navette rilette de poulet rôti
- \* Navette jambon, comté fruité Romain Olivier
- \* Wrap jambon cru, roquette, fromage frais
- \* Gaufre émincé de volaille au colombo
- \* Cylindre de mousse de chèvre et compotée d'oignon
- \* Club suédois saumon aneth et courgette
- \* Verrine muesli au canneberge
- \* Conchiglioni fourrés au fromage frais, pesto vert, sésame torréfié
- \* Tacos crevette, avocat douceur de cumin
- \* Madeleine pesto, crémeux de carvi et mignon fumé
- \* Fromage en picking  
(Sablé de Wissant, gouda cumin pesto, comté fruité, emmental, brique du nord)
- \* Eclair chocolat
- \* Chou chantilly
- \* Tartelette ganache praliné
- \* Calais
- \* Tartelette crème d'oranger et fruit de saison
- \* Croustillant chocolat noir
- \* Tartelette citron meringuée
- \* Lingot de compoté de framboises et crémeux de pistache

## Les Planches



### Planche bistro

42.65€HT la planche de 5 pers

#### Charcuterie

Bayonne, Coppa, mignon fumé, chorizo ibérique  
rond d'Auvergne, saucisson frais

#### Fromages affinés

Brique du nord, comté, emmental  
Tomates confites, cornichons  
Pain d'épice Fusette

### Planche de fromages affinés

42.65€HT la planche de 10 pers

- \* Conté fruité, brique du Nord, sablé de Wissant, emmental français, brie de Meaux, chti'corée
- \* Fruits sec, beurre demi-sel, pain abricot pistache épeautre





# A la carte

## Les Canapés Prestige

Plateau de 24 0,94€ la pièce

- \* 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
- \* Gaufre, crémeux de curcuma et chorizo



## Les Wraps

Plateau de 12 pièces 13.65€ HT 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 22.08€ HT le plateau de 24

- ★ Jambon, tomate
- ★ Rillettes de poulet rôti

Mer 23.04 HT€ le plateau de 24

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

Végétarien - 24.72 HT le plateau de 24

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

## Les Tapas

Plateau de 24 pièces 28.32€ HT

- ★ 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 29€ HT

- ★ 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 - 34.03€ HT la pièce

- ★ 24 Charcuterie ★ 16 saumons ★ 8 Fromages

Pain Végétarien - 32.64€ HT la pièce

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

## Verrines gourmandes

Plateau de 12 pièces 22.75€ HT 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 23.70€ HT

- ★ Riz safrané, 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 13.00€ HT

- ★ 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 pièces 9.60€ HT



# Les coffrets repas

## Coffret repas sur le pouce Automne/hiver

17.50€ Ht

### Entrée

- \*Meli-mélo de charcuterie et ses condiments
- \*Houmous de carotte à l'orange et toast grillé et filet mignon fumé

### Plat

- \*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

- \*Mousse chocolat au lait façon grand-mère
- \*cake aux fruits confits et crème anglaise à la vergeoise



## Coffret repas Resto' Automne/hiver

19.80€ Ht

### Entrée

- \*Saumon fumé en tartare, blanc de concombre et citron vert
- \*Roulé de hareng au 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

- \*Mignon de porc, lentille à la paysanne
- \*Filet de poulet émincé, salade chou chinois capres et parmesan
- \*Eclats de saumon épeautre au bouillon de homard
- \*Effeuillé de bœuf, gnocchetti à l'orange et olives
- \*Tranches fines de dinde, salsa pomme de terre aux amandes

### Plats à réchauffer :

- \*Riz à l'espagnol crevettes et blanc de poulet + 1.10€
- \*parmentier pur boeuf +1.10€,
- \*blanquette de veau +2.20€, plat du jour

### Dessert

- \*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
- \*Pannacotta espresso, croquant noisette

## Coffret repas sur le pouce Automne/hiver

28.80€ Ht

### Entrée

- \*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

- \*Éventail de pintade aux épices, jus de viande et poires
- \*Blanc de dorade à l'aneth, salade de tagliatelle à l'encre tomatée
- \*Pièce de bœuf rôtie, huile vierge poivrée, chou asiatique

### Dessert

- \*The Paris-Brest, croquant de praline
- \*Signature MARETTE « l'opéra Pop corn »,
- \*Biscuit coco au rhum Negrita, douceur d'ananas



Minimum 5 Coffrets repas de même composition  
Livraison du lundi au samedi



## Mignardises

**49.76€ HT** 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

**1.09€ HT** la pièce - plateau de 30 pièces

## Brochette de 5 Fruits

**1.27€ HT** la pièce - plateau de 30 pièces

## Coupelle Découverte

**27.27€ HT** 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

**42.65€ HT** la box de 15 pièces

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 meringuée .....15.55 HT€pièce  
Pâte sucrée, crème citron, meringue dorée
- ★Tarte aux fraises (en saison).....16.58HT€ pièce  
Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises
- ★Tarte framboises.....16.58HT€pièce  
Pâte sucrée, crème pâtissière, framboises
- ★Tarte aux fruits.....15.55HT€ pièce  
Pâte sucrée, crème pâtissière, fruits frais mélangés
- ★Tarte au chocolat.....15.55HT€ pièce  
Pâte sucrée, crème au chocolat noir
- ★Tarte au chocolat blanc..... 15.55HT€ pièce  
Pâte sucrée, crème au chocolat blanc
- ★Tarte crumble.....15.55HT€ pièce  
Pâte sucrée, garniture pommes, crumble doré  
Garniture au choix : pommes/myrtilles ou pommes/framboises

★Tarte de campagne 11.73HT €  
Pâte sucrée, crème pâtissière revisitée,  
pruneaux