

# Carte Printemps/été

# 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

55€.

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

62€

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

39.90€

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

8.55 € 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

24.90€/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 de fromages affinés

45€ 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

### Planche bistro

45€ 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



# A la carte

## Les Canapés Prestige

Plateau de 24 0,99€ 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 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 29.88€

- ★ 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 30.60€

- ★ 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 - 35.90€ la pièce

- ★ 24 Charcuterie ★ 16 saumons ★ 8 Fromages

Pain Végétarien -35.90€ 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€



## Nos entrées froides gastronomiques (minimum 4 pers)

- ★ Coquille de saumon rose.....5.99€ pièce
- ★ Emietté de cabillaud fumé, gelée citron tartare de tomate au gingembre.....7.50€ pièce
- ★ Saumon fumé au bois de hêtre, tsatsiki, blinis, citron.....6.20€ pièce
- ★ Saumon crémeux, compotée de tomate-safran, biscuit parmigiano.....7.50€ pièce
- ★ Bavaroise d'asperges et St Jacques, crumble parmesan-pavot .....6.90€ pièce
- ★ Dôme à la mousseline de haddock, pain complet et poivronnade .....8.50€ pièce
- ★ Tartare de Saint-Jacques, marinade au fruit de l'olivier-gingembre et graine de lin.....7.50€ pièce

## Nos entrées chaudes gastronomique (minimum 4 pers)

- ★ Noix de Saint-Jacques, butternut et magret fumé.....8.90€ pièce
- ★ Coquille Boulonnaise.....6.50€ pièce
- ★ Cassoline Boulonnaise (St jacques, crevette, cabillaud , saumon, mousseline de céleri).....7.99€ pièce
- ★ Coeur de saumon, parfum de safran et risotto aux asperges vertes, .....8.50€ pièce
- ★ Papillote d'églefin, matignon de légumes au basilic .....8.50€ pièce
- ★ Ravioles du Dauphiné, crevettes sautées et sa bisque au citron vert .....8.50€ pièce
- ★ Noix de st jacques, tombée de poireaux au beurre et crémeux de truffe .....8.50€ pièce



## Nos plats cuisinés gastronomique (minimum 4 pers)

- ★ Pommette de cochon confit 7 heures, laqué au vin de Bourgogne.....14.90 € pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Echine de porcelet verni au gingembre, tombée de poireau-oignons rouges.....14.90€ pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Canon de porc parfum d'origan, caramel de vergeoise.....14.90€ pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Moelleux de veau confit, tombée de chou rouge et jus corsé aux aromates.....16.30€ pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Paleron de bœuf au parfum de thym, polenta et mousse de carottes.....14.90€ pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Suprême de pintade fumé, girolles et noix torréfiées.....15.90€ pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Ballotin de poulet, compotée de poivrons, chips d'ail .....14.90€ pièce  
Accompagnée d'une poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Magret de canard, sauce gastrique à la griotte et patates douces .....15.90€ pièce  
Accompagné d'une poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Cuisse de canard au miel d'acacia et myrtille .....14.90€ pièce  
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Filet de rouget barbet, risotto d'asperges et sauce vin rouge .....15.90€ pièce  
Accompagné d'une poêlée de légumes de saison et risotto
- ★ Pavé de sandre caramélisé, échalotes confite sauce soja.....15.90€ pièce  
Accompagnés d'une poêlée de légumes de saison, pommes grenaille cuites à l'anglaise
- ★ Blanc de dorade aux algues dulse, épinard et beurre de yuzu.....16.30€ pièce  
Accompagné d'une poêlée de légumes de saison et riz basmati

## Les plats du jour

- ★Langue de bœuf sauce piquante ..... 9.90€ pièce
- ★Choucroute..... 9.90€ pièce
- ★Choucroute de la mer.....12.50€ pièce
- ★Paëlla.....12.40 € pièce
- ★Tartiflette..... 8.90€ pièce
- ★Parmentier de canard.....7.90 € pièce
- ★Carbonnade flamande avec légumes.....12.60€ pièce
- ★Blanquette de veau à l'ancienne ..... 9.90 € pièce
- ★Veau marengo ..... 9.90€ pièce
- ★Couscous.....10.99€ pièce
- ★Enchiladas de poulet ..... 9.90 € pièce
- ★Poule au riz ..... 9.90 € pièce
- ★Potée auvergnate ..... 8.90€ pièce
- ★Cassoulet ..... 9.90€ pièce
- ★Cassoulet de la mer ..... 12.50 €pièce
- ★Boeuf carottes..... 9.90 € pièce



## Plateau raclette

9.90€ par pers

- \*200g de fromage à raclette tranché
- \*150g de charcuterie par personne

Jambon cru,  
Rosette,  
Jambon blanc  
Chorizo

Roulade,  
Filet mignon de porc fumé  
Lard fumé,  
Saucisson à l'ail



## Plateau pierrade

6.90€ par pers

180g par pers  
Rumsteck  
Dinde  
Filet mignon de porc  
Marinade



## Buffet Campagnard

16,99€ par personne  
Minimum 12 personnes

Médailon de saumon  
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

29,90€ par personne  
Minimum 25 personnes

"Potj" de Lotte et Asperges vertes,  
Saladine Croq'Légumes  
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

22.50 € par personne  
Minimum 25 personnes

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

Saumon fumé, tartare aux fines herbes insert tomatade  
et matignon de carotte 2 couleurs

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 meringuée .....16.40€ 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