

Spécial pros

2024



*By Stéphane
Marette*

Traiteur Créateur

www.marette-traiteur.com Tél. 03 21 31 68 53 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 canberge
- * 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 - 24.72HT 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 Printemps/Été

18.00€ Ht

Entrée

- *Éventail de charcuterie et ses condiments
- *Concombre - ricotta ciboulette

Plat

- *Dindonneau à la moutarde, pommes de terre à l'ancienne
- *Rôti de cochon finement tranché, émulsion aux épices colombo

Dessert

- *Yaourt grec, muesli et pommes caramélisées
- *Pastèque au sirop de sureau et sésame



Coffret repas Resto' Printemps/Été

20.40€ Ht

Entrée

- *Asperges blanches, sauce gribiche et jaune d'œufs cuits
- *Porc fumé et rémoulade aux poires
- *Salade de melon et saumon fumé à la citronnelle
- *Découverte antipasti, olives-tomates-artichauts
- *Courgettes rôties sauce crèmeuse au parmesan

Plat

- *Filet mignon de porc BBQ finement tranché
- *Emincé de poulet primeur chou croquant asiatique
- *Dos d'églefin, fenouil et velouté de combava
- *Rôti de bœuf, jus de viande au raifort
- *Chiffonnade de dindonneau aux herbes du jardin et noix

Dessert

- *Fruits de saison en salade, poivre du moulin et jus de citron vert
- *Tartelette façon chocolat liégeois
- *Sablé spéculoos et compotée de poire à la cardamome
- *Crème d'amande, fraise fraîche- badiane
- *Gros chou, diplomate coco-ananas

Coffret repas gastro Printemps/Été

29.90€ Ht

Entrée

- *Petites Saint-Jacques aux épices, quinoa aux pommes
- *Mimosa de saumon fumé, parfum paprika
- *Filets de caille au xérès, betteraves et lentilles

Plat

- *Éventail de canard rosé à cœur aux 5 baies
- *Filet de dorade, lit de piperade à l'huile vierge
- *Pavé de rumsteack poivre de sechuan

Dessert

- *The macaron (macaron chocolat et ganache montée au café)
- *Signature MARETTE « l'opéra Pop corn »,
- *Douceur fruits rouges, délicat chocolat blanc



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 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 meringuée15.55 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