

2025 - 2026

Instants gourmands...



Stephane
Marette
Traiteur • Créateur

PLATEAU DE 14 PETITS FOURS SALÉS À RÉCHAUFFER

Quiches lorraine / Mini pizzas / Clafoutis chèvre-tomate
Clafoutis saumon - saumon fumé
Choux crumble emmental et escargot de bourgogne
Feuilletés brique du nord-cumin / Croque-monsieur



14,00 €

PLATEAU DE 24 CANAPÉS ASSORTIS PRESTIGE

Sablés à la moutarde, crémeux de curcuma et chorizo
Foie gras de canard, pignons sur toast bagel
Saumon fumé, fromage frais au raifort
Crevettes aux herbes pimentées, pulpe d'ananas
Ch'ticorée de Réty, filet de cochon fumé
Oeuf de caille, crémeux de noix de cajou

26,40 €



24,00 €

PLATEAU DE 12 VERRINES GOURMANDES

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



14,40 €

PLATEAU DE 12 WRAPS COCKTAIL

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

PLATEAU DE 24 NAVETTES GARNIES

Rillettes de poulet rôti
Saumon fumé, combawa
Crabe tourteau, algues marines
Jambon cru, sablé de Wissant

28,80 €

MINI BOUDINS BLANCS

6,50 €
les 200g
12 pièces environ



ACCRA'S

Morue ou Saumon fumé

4,00 €
10-12 pièces environ



39,90 €

PAIN SURPRISE 48 TOASTS

(farine de maïs)

32 pièces charcuterie et 16 pièces saumon fumé

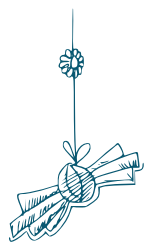
Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site



FOIE GRAS [la part]

Foie gras de canard, rhubarbe aux raisins de Corinthe..... 8,90 €

Pain d'épices..... 2,99 €



NOS ENTRÉES FROIDES [la part]

Eclats de cabillaud, duo de carottes acidulées et caviar de truite..... 8,50 €

Tartare de Saint-Jacques, perles d'orge aux algues et yuzu..... 8,50 €

Médallions de Langouste, petites graines aux cranberries et citron vert..... 16,50 €

Saumon fumé au bois de hêtre, émulsion de raifort, blinis..... 7,50 €

Demi Langouste façon Bellevue..... 25,90 €

décorée, déposée sur un lit de macédoine de légumes et perles marines

Coquille de saumon..... 5,99 €

Médailillon de saumon, macédoine de légumes, œufs durs et tomates



NOS BOUDINS [le kilo]

Le boudin blanc nature..... 24,90 €

Le boudin blanc truffé 1%..... 32,90 €

Le boudin blanc truffé 3%..... 39,90 €



NOS ENTRÉES CHAUDES [la part]

Chair de Homard, fricassée de crosnes et sa bisque	9,10 €
<i>Chair de homard sur un somptueux lit de crosnes revenus avec des échalions et son jus de carapace</i>	
Noix de Saint Jacques, risotto rouge au ponzu, graines de sésame torréfiées	8,99 €
<i>Belles Saint-Jacques, riz rouge crémeux à la sauce japonaise aux agrumes, parsemées de sésame</i>	
Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux au beurre et parfum de truffes	8,99 €
<i>Belles Saint-Jacques, poireaux revenus au beurre, sauce crémeuse à la truffe</i>	
Ris de veau en cocotte, pommes de terre aux oignons fumés et pain d'épices	8,80 €
<i>Ris de veau saisi au beurre, charlottes sautées aux oignons légèrement fumés et coulis de pain d'épices</i>	
Coquille Boulonnaise gratinée	6,90 €
<i>Effiloché de saumon et cabillaud, crevettes et champignons à la sauce légèrement tomatée</i>	
Gourmandise de ris de veau et champignons de Paris	6,99 €
<i>Feuilleté garni d'une sauce légère avec un fond de veau agrémenté de champignons de Paris, sans oublier ce délicieux mets : le « ris de veau »</i>	
Escargots de Bourgogne, beurre ail-persil	8,88 € la douzaine
<i>Escargots de très grosse taille, beurre aillé et persillé</i>	
Croustade de volaille	4,90 €
<i>Chair de poulet mijotée dans une sauce délicate aux rosés des prés dans un feuilleté pur beurre</i>	
Croustade de la mer au Chablais	6,90 €
<i>Délicieuse sauce crémeuse à base de cabillaud, saumon, champignons et crevettes</i>	
Ficelles picardes à la crème d'Isigny	7,00 € les deux
<i>Fines crêpes roulées, jambon et duxelle de rosés des prés accommodées d'une sauce onctueuse à la crème d'Isigny et d'emmental</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
Pomme confite aux marrons	2,80 € la pièce
Pommes dauphines	4,65 € les 300 g



NOS BALLOTTINES [le kilo]

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

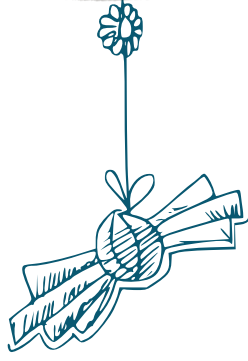
Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site



www.marette-traiteur.com

NOS PLATS CUISINÉS [la part]

Mœlleux de veau confit, jus court au romarin et topinambour	17,90 €
Pommes sautées céréales, poêlée de légumes d'hiver	
Chapon, réduction de jus de volaille au foie gras	15,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes d'hiver	
Poulet jaune cœur de Comté de chez Olivier et parfum de truffes	15,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes d'hiver	
Souris d'agneau braisée longuement, sauce aux dattes et pulpe de céleri	17,90 €
Gratin normand, poêlée de légumes d'hiver	
Bar en filet, patates douces au lait de coco et crème de gingembre	17,50 €
Petites charlottes cuites en vapeur douce, poêlée de légumes d'hiver	
Blanc de Lotte incisé Morteau, jus de viande aux morilles	17,50 €
Risotto au parmigiano reggiano, poêlée de légumes d'hiver	



NOS VOLAILLES [le kilo]

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



NOS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES [la pièce]

Pièce de 1 kg environ pour 6 personnes

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

Pour farcir vos volailles [le kilo]

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



*Découpe et cuisson
de votre volaille
12,90 € en sus.*

Nos PLATEAUX DE FROMAGES [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



45,00 €

Le Cocktail

fromages prédécoupés

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



47,00 €



40,00 €

Le Régional

Cœur de chèvre du Pays Boulonnais
Tout en crème de la Côte d'Opale
Bouchon du Brasseur
Mimolette française demi-vieille
Fromage sans nom

Nos BûCHES [4 personnes]

Douceur pomme caramel

Mousse caramel beurre salé, morceaux de pomme, feuillantine royale et fine génoise

Cabosse

Biscuit chocolat, mousse choco au lait et chocolat noir, glaçage cacao

Plaisir des îles

Biscuit noix de coco, mousse passion et cubes de mangue



16,60 €



16,60 €



17,60 €

Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site



Nos Menus

établis pour 4 personnes minimum

Menu gastronomique

29,60 €
par personne

Eclats de cabillaud, duo de carottes acidulées et caviar de truite

Ou

Tartare de Saint-Jacques, perles d'orge aux algues et yuzu



Noix de Saint-Jacques, risotto rouge au ponzu et graines de sésame torréfiées

Ou

Chair de homard, fricassée de crosnes et sa bisque (+0,60€)



Poulet jaune cœur de comté de chez Olivier et parfum de truffes

Ou

Blanc de lotte incisé Morteau, jus de viande aux morilles (+1,60€)

Menu Enfant

Crêpe au jambon fromage



Filet de poulet de Licques rôti
Écrasé de pommes de terre au beurre

9,90 €
la part



Savourez la magie des Fêtes...

Pour les fêtes de fin d'année, le magasin sera ouvert les mercredis 24 et 31 décembre 2025, de 8h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00.

Fermé les jeudis 25 décembre 2025, 1^{er} janvier et vendredi 2 janvier 2026.

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

Les commandes pour Noël sont acceptées jusqu'au mercredi 17 décembre 2025 midi, celles pour la Nouvelle Année jusqu'au vendredi 26 décembre 2025 midi.