



Stephane
Marette



C
a
r
t
e

T
r
a
i
t
e
u
r

M
a
g
a
s
i
n



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

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

La Box Italienne

62 € Box pour 10 pers 60 PIÈCES

-Mini-clubs focaccia à la compotée d'aubergines et roquette

-Mini-brochettes billes de mozzarella AOP, tomates confites

-Mini-brochettes artichaut mariné, comté AOP et tomates cerises jaunes

-Chips de parmesan AOP

-Bol de charcuteries italiennes

speck et coppa

Conchiglionis fourrés au fromage frais, pesto vert, baies roses et pignons de pin

La Box Sandwich

48€ BOX DE 24 PIÈCES

*Rôti de boeuf, 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 (10 pers minimum)

6 pièces par personne)

-Wrap prosciutto, roquette, fromage frais noisettes

-Cylindre d'houmous de patate douce, fraîcheur de yuzu

-Cookies chorizo, fraîcheur de crabe

-Club arc-en-ciel, mousseline de haddock et pesto

-Focaccia, poulet oignons et purée de poivrons1

-Crêpe cornet fromage aux flocons de paprika et saumon fumé-roquette

Cocktail dînatoire

24€90 par pers

12 pièces de salées 3 pièces de sucrées minimum 12 pers

*Navette jambon, comté fruité Romain Olivier

*Focaccia, poulet oignons et purée de poivrons

*Navette briochée nocturne, curry basse-cour

*Wrap prosciutto, roquette, fromage frais noisettes

*Cylindre d'houmous de patate douce, fraîcheur de yuzu

*Club suédois saumon aneth-mache

*Club arc-en-ciel, mousseline de haddock et pesto

*Barquette pomme de terre fromagère et crémeux de cumin

*Crêpe cornet fromage aux flocons de paprika et saumon fumé-roquette

*Brioche poulet douceur d'oignon tomaté

*Cookies chorizo, fraîcheur de crabe tourteau

*Pain pita, poulet façon kebab et petite verdure

*Fromage en picking

(Sablé de Wissant, gouda cumin pesto, comté fruité, emmental, brique du nord)

*Mignardises sucrées

-Eclair chocolat

-Tartelette ganache praliné

-Calais

-lingot à la pistache, touche de framboise pépins

-Tartelette au grué de cacao, cacahuète croustillante

-Coupelle chocolat intense, saveur de violette

-Cube de crème citron vert, dôme exotique



Baguettines à réchauffer

28€ le plateau de 10 pièces

Baguettine aux olives, jambon cru, tomates, mozzarella et pesto

Baguettine aux olives, chorizo, blanc de poulet, beurre de poivrons confits, huile d'olive



Navettes

Terroir -27.60€ le plateau de 24 pièces

Jambon, tomate

Rillette de poulet rôti

Mer -30€ le plateau de 24 pièces

Fromage frais saumon et aneth

Fromage frais thon

Végétarien - 30 le plateau de 24 pièces

Œuf mimosa, ciboulette

Fromage frais, tomates confites

- 15€ les 6 pièces identiques
- Brouillade d'œuf au saumon fumé
 - Brouillade d'œuf aux crevettes
 - Brouillade d'œuf au chorizo doux
 - Brouillade d'œuf au lard fumé
 - Brouillade d'œuf au comté affiné
 - Brouillade d'œuf aux herbes fraîches
 - Brouillade d'œuf au pesto
 - Brouillade d'œuf à la truffe



Pains Surprises 48 toasts

Farine de maïs

*Végétarien 39.90€ la pièce

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

*Saveur 39,90€ la pièce

*32 Charcuterie*16 saumons

Wraps

14.40€ le plateau de 12 pièces

Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sésame

Végétarien, crème de fromage, tomate, petite verdure et croquant de carotte

Jambon cru, roquette, fromage frais

Canap' Prestige

26,40€ le plateau de 24 pièces

Sablé à la moutarde, crémeux de curcuma et chorizo

Foie gras de canard, pignons sur toast bagel

Saumon fumé, fromage frais au raifort

Crevette aux herbes pimentées, pulpe d'ananas

Œuf de caille, crémeux de noix de cajou

Mini-contenants à réchauffer

25 € le coffret de 10 pièces

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

Verrines gourmandes

30€ le plateau de 12 pièces

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

Mini-feuilletés saucisses

9,60 € le plateau de 12 pièces



Petits fours salés à réchauffer

14€ le plateau de 14 pièces

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

Nos entrées froides gastronomiques

(minimum 4 pers)

Coquille de saumon rose.....	5.99€ pièce
Effiloché d'églefin, quinoa rouge au gingembre et émulsion crustacés.....	8.50€ pièce
Saumon fumé au bois de hêtre, tsatsiki, blinis, citron.....	6.20€ pièce
Bavaroise d'asperges et St Jacques, crumble parmesan-pavot.....	7.50€ pièce
Dôme à la mousseline de haddock, pain complet et poivronnade.....	8.50€ pièce
Eclats de cabillaud, duo de carottes acidulées et caviar de truite.....	8.50€ pièce
Tartare de Saint-Jacques, perles d'orge aux algues et yuzu.....	8.50€ pièce
Médaillons de Langouste, petites graines aux cranberries et citron vert.....	16.50€ pièce
Saumon fumé au bois de hêtre, émulsion de raifort, blinis.....	7.50€ pièce
Gravlax de truite, betterave confite et pomme vanille.....	8.50€ pièce
Demi-Langouste façon Bellevue.....	25.90€ pièce
Mille-feuille de crêpe haddock et fromage frais aux herbes.....	8.20€ pièce

Nos entrées chaudes gastronomiques

(minimum 4 pers)

Crustade de volaille.....	4.90€ pièce
Gourmandise de ris de veau aux champignons de Paris.....	6.99€ pièce
Cassoline Boulonnaise (St jacques, crevette, cabillaud , saumon, mousseline de céleri).....	7.99€ pièce
Cœur 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
La douzaine d'escargots de Bourgogne.....	8.88€ la dz
Noix de st jacques, tombée de poireaux au beurre et crémeux de truffe	8.99€ pièce
Demi-langouste gratinée a la provençale.....	25.99€ pièce
Chair de homard sur un somptueux lit de crosnes et son jus de carapace.....	9,10€ pièce
Belles Saint-Jacques, riz rouge crémeux à la sauce japonaise aux agrumes.....	8.99€ pièce
Ris de veau en cocotte, pommes de terre aux oignons fumés et pain d'épices.....	8.80€ pièce

Les plats conviviaux

(minimum 4 pers)

- Langue de bœuf sauce piquante
- Pot au feu
- Choucroute
- Choucroute de la mer
- Paëlla
- Tartiflette
- Tartiflette
- Parmentier de canard
- Coq au vin
- Carbonnade flamande avec légumes
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Veau marengo
- Couscous
- Enchiladas de poulet
- Poule au riz
- Potée auvergnate
- Cassoulet
- Cassoulet de la mer
- [Tarif nous consulter](#)



Nos plats cuisinés gastronomiques

(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	
Poulet jaune cœur de comté de chez Oliver et parfum de truffes.....	15.90€ 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 boeuf au parfum de thym, polenta et mousse de carottes.....	15.90€ pièce
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand	
Blanc de pintade moelleux, tombée de pleurotes en persillade et jus noble.....	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	15.90€ 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	

Plateau raclette

24,90€ le kg 350g par pers

*200g de fromage à raclette tranché

*150g de charcuterie par personne

Jambon cru-Rosette,-Jambon blanc-Roulade

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



Plateau pierrade

29,90€ le kg

200g de viande par personne

Viande marinée de bœuf, de filet de dinde, de noix de veau et filet mignon de porc



Plateau fondue

29,90€ le kg

300g de viande par personne

Cubes de viande de dinde, de boeuf





Buffet Campagnard

17,50€ par personne

Minimum 12 personnes

Médaillon 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

Salade milanaise

Salade tomates basilic

Charlotte à l'ancienne

Salade de taboulé

Salade de céleri rémoulade

Condiments

Buffet Gastronome

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 au Pavé de Calais

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 Le Convivial

10,99 € 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 Terroir

23,50 € par personne

Minimum 25 personnes

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

ou

Coupole de saumon fumé, pomme fruit et Biscuit zeste de citron

Jambon de Bayonne

Coeur d'aloïau 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

Salade côte d'opale

Salade taboulé

Salade hawaïenne

Salade de haricots verts persillé

Salade piémontaise

Salade milanaise

Condiments





Nos fromages

Fromages du terroir (minimum 15 pers)

5,54€ par pers

- Camembert du Boulonnais
- Écume de Wimereux
- Sablé de Wissant
- Brique du Nord
- Bergues

Notre sélection de fromages Philippe Olivier

Disponibles en magasin

Nos desserts

Minimum 4 pers

Millefeuille purement vanille.....	4.80€ la part
Feuilletage caramélisé, crème pâtissière tradition, chantilly vanille	
Fraisier (en saison) ou framboisier.....	4.80€ la part
Fraises ou framboises, génoise, crème diplomate vanille	
Croquant passion, bavaroise fromage blanc au miel et biscuit congolais.....	4.80€ la part
Biscuit tendre à la noix de coco façon Bounty, mousse passion	
Véritable baba au rhum.....	4.80€ 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.....	4.80€ la part
Croquant praliné, mousse chocolat au lait	
Trois chocolats.....	4.80€ la part
Croquant praliné, mousse chocolat noir, lait et blanc	
Côte d'Opale.....	4.80€ la part
Génoise au chocolat, mousse chocolat au lait et crème chantilly.	

Mignardises

57.50€ le plateau de 50 pièces

- Eclair chocolat
- Tartelette ganache praliné
- Calais
- Lingot à la pistache, touche de framboise pépins
- Tartelette au grué de cacao, cacahuète croustillante
- Coupelle chocolat intense, saveur de violette
- Cube de crème citron vert, dôme exotique

Coupelles Découvertes

36€ 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

52.50€ 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

Brochette de 3 Fruits

1.30 € la pièce - plateau de 30 pièces

Brochette de 5 Fruits

1,50€ la pièce - plateau de 30 pièces

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 framboise.....	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 normande.....	16.40€ pièce
Pâte sucrée, garniture appareil au Calvados et pommes fondantes	

Tarte de campagne 12.90 €

Pâte sucrée, crème pâtissière revisitée, pruneaux

