



*M* Stéphane  
Marette



C  
a  
r  
t  
e  
  
T  
r  
a  
i  
t  
e  
u  
r  
  
M  
a  
g  
a  
s  
i  
n



[WWW.MARETTE-TRAITEUR.COM](http://WWW.MARETTE-TRAITEUR.COM)



## 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

**Conchiglioni** 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 prociutto**, 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 prociutto, 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

\*Briochette poulet douceur d'oignon tomate

\*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



## Baguettes 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

Rillettes 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

## Brouillade d'œuf en coquille

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

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

**\*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

## 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
Médallions de Langouste, petites graines aux cramberries 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)

Croustade 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 à 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 coeur 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

Médailillon 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 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 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  
douce  
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'ailloyau 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 gruë 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

