2026 - 2027

Parenthèse gourmande



Stephane Marette

Traiteur • Créateur

Plateau de 14 petits fours salés à réchauffer..... 14,00 €

- Quiche lorraine / Saumon fumé / Chèvre-tomate /Poireaux
- Fromage du terroir / Croque-monsieur /
- Chou crumble emmental et escargot de Bourgogne
- Feuilleté brique du nord-cumin



Plateau de 24 canapés assortis prestige ..... 33,60 €

- Sablé, crémeux de citron, œuf de truite et aneth
- Foie gras de canard, pain d'épices et pomme au calva
- Saumon fumé, pain brioché et pomme granny
- Thon mi-cuit, sésame-avocat et mayonnaise relevée
- Falaise du Blanc-Nez, moelleux au cumin et figue séchée
- Œuf de caille, crème de champignons et parmesan

Plateau de 12 verrines gourmandes..... 30,00 €



- Haddock en mousseline de combava, perlé aux petits légumes
- Miettes de tourteau au basilic, caviar de tomate à l'huile de colza
- Lentilles corail, julienne de pastrami
- Magret de canard fumé, céréales et pulpe d'avocat

Mini boudins blancs ..... 6,50 €

200g - 10 à 12 pièces environ



Accras ..... 4,00 €

200g - 10 à 12 pièces environ

- Accras de morue
- Accras de saumon fumé





Plateau Cocktail 35 pièces ..... 52,50 €

Navette de confit de canard, compotée de fruits de saison

Petite brioche betterave-sésame de poulet, crème de noix et Comté

Club saumon fumé, crème fromagère à l'aneth

Brochette de magret fumé, figue et ananas

Roulé de mie gourmand au bœuf, gorgonzola et noisette

Cookie chorizo, fraicheur de crabe

Tapas guacamole, blanc de Licques et graines de lin

Plateau de 24 navettes garnies ..... 28,80 €

Rillettes de poulet rôti et pickles d'oignons

Saumon fumé, fromage onctueux au combava

Chair de crabe tourteau, algues marines

Jambon de Serano, figue et noix



Pain Surprise, 48 toasts assortis ..... 39,90 €

(farine de maïs)

Saumon fumé par nos soins, rosette, rillettes de poulet, roulade, jambon, fromage « Falaise du cap Blanc Nez »



Foie gras [la part]

Le foie gras de canard en pavé ..... 8.90 €
graines de sésames torréfiées ,
compotée de pommes au calvados

Pain d'épices ..... 2.99 €



Nos entrées froides [la part]

Coque de chou à la crème fromagère de saumon fumé, pomme granny ..... 8.50 €

Saint-Jacques en tartare, pulpe de patates douces, passion et coriandre ..... 8.50 €

Saumon fumé au bois de hêtre, aspic de tartare d'agrumes et grenade ..... 7,50 €

Demi-langouste façon Bellevue ..... 25.90 €
Décorée, déposée sur lit de macédoine et perles marines

Farandole de la Mer ..... 8.50 €
Rillettes de saumon frais, saumon fumé, macédoine, gambas au curry, œuf mimosa, mayonnaise

Coquille de Saumon à l'ancienne ..... 6,50 €
Saumon frais, macédoine de légumes, laitue, mayonnaise, œuf dur et tomate cerise







Nos ballotines

Porcelet aux foies de volaille confits et pistaches ..... 46,90 € le kilo

Galantine de poularde aux champignons forestiers ..... 34,90 € le kilo

Pâté en croute de ris de veau ..... 39,90 € le kilo





Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site

www.marette-traiteur.com

Photos non contractuelles - L'abus d'alcool est dangereux,
à consommer avec modération

Nos entrées chaudes [la part]

Noix de Saint-Jacques, pulpe de butternut et magret de canard fumé ..... 8.99 €
Belles Saint-Jacques saisies au beurre noisette, pulpe de butternut et magret fumé

Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux au beurre et parfum de truffes ..... 8.99 €
Belles Saint-Jacques, poireaux revenus au beurre et sauce crémeuse à la truffe

Ris de veau au jus de curry doux, pulpe de topinambour et marrons torréfiés ..... 8.80 €
Ris de veau mijoté au curry doux sur un lit de topinambour et parsemé de brisures de marrons

Coquille Boulonnaise gratinée ..... 6.90 €
Effiloché de saumon et cabillaud, crevettes et champignons à la sauce légèrement tomatée

Gourmandise de ris de veau et champignons de Paris ..... 6,99 €
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 »

Croustade de volaille ..... 4.90 €
Chair de poulet mijotée dans une sauce délicate aux rosés des prés dans un feuilleté pur beurre

Croustade de la mer au Chablis ..... 6.90 €
Délicieuse sauce crémeuse à base de cabillaud, saumon, champignons et crevettes

Ficelles picardes à la crème d'Isigny (x2) ..... 7.00 €
Fines crêpes roulées, jambon et duxelles de rosé des prés accommodées d'une sauce onctueuse à la crème d'Isigny et emmental

Escargots de Bourgogne, beurre ail-persil – la douzaine ..... 8.88 €
Escargots de très grosse taille, beurre aillé et persillé





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 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 €





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

Nos préparations bouchères crues [le kilo - environ pour 6 personnes]

Filet de chapon farci, poires cannelle ..... 31.90 €

Filet mignon de porc, cœur foie gras et cèpes ..... 31.90 €

Rôti de dinde farci aux marrons et pistaches ..... 24.90 €

Rôti de veau roulé farci au Comté AOP ..... 35.90 €
champignons et coriandre

Rôti de poulet farci aux pommes et noisettes ..... 24.90 €

Pour farcir vos volailles [le kilo]

Farce fine nature ..... 15,50 €

Farce fine aux marrons ..... 16,80 €

Farce à la Fine Chanmpagne truffée 3% ..... 23,50 €

Les farcis individuels [la pièce]

Cuisse de poulet farcie au chèvre et thym (200g) ..... 5,90 €

Blanc de pintade farci morilles et Comté AOP (200g) ..... 8,90 €

Magret de canard farci aux fruits secs [2/3 pers.] ..... 32,00 € le kilo

Nos plats cuisinés [la part]



Paleron de veau laqué au sirop d'érable, écrasé de Charlotte au citron confit ..... **17.90 €**
Ecrasé de Charlotte au citron confit, poêlée de légumes de saison

Chapon, jus de carcasse au poivre Timiz et échalotes colorées ..... **15.90 €**
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Blanquette de veau fondante aux morilles, crème d'Isigny et vin jaune du Jura ..... **15.90 €**
Riz de Camargue, pulpe de carottes, sifflet de poireaux et cèleri en fine panure

Joue de bœuf confite au miso brun, marmelade d'échalotes sucrées ..... **15.90 €**
Ecrasé de pommes de terre, poêlée de légumes de saison

Pintade fermière, sauce crémeuse BBQ légèrement fumée et maïs grillé ..... **14,90 €**
Gratin normand, poêlée de légumes de saison

Fondant de gigot d'agneau en cuisson lente, parfum de romarin et fleur de sel de Guérande ..... **15.90 €**
Gratin normand, flageolets à l'ail et tomate au four

Blanc de lotte, jus de crustacés au safran et éclats de noisettes ..... **17.50 €**
Risotto au parmigiano reggiano, poêlée de légumes de saison





Nos légumes cuisinés

Gratin normand
- Barquette 4 personnes ..... 11,50 € la pièce
- Individuelle ..... 3,10 € la pièce

Fagot de haricots verts ..... 7,20 € les 4 pièces

Pomme confite aux marrons ..... 2,80 € la pièce

Pommes dauphines ..... 4,65 € les 300g

Pommes grenailles sautées au beurre ail-persil ..... 3,75 € les 250g







Pour toutes vos commandes,
merci de privilégier le site

www.marette-traiteur.com

Photos non contractuelles - L'abus d'alcool est dangereux,
à consommer avec modération

Nos desserts



Les Bûches, pour 4 personnes. 19€90 l'unité, au choix.

L'alliance chocolat-cacahuètes
Mousse légère chocolatée et biscuit cuillère, croustillant rice krispies-cacahuétes

L'Amandine framboise
Biscuit financier aux amandes, croustillant blanc, douceur de romarin, bavaroise framboise

Le plaisir des îles
Congolais rhum-coco, croustillant exotique, crémeux coco, glaçage au curry

Le café « bistoule »
Biscuit roulé imbibé d'un sirop léger au rhum ambré, roulé avec une crème au café pur arabica







La Collection Sucrée des Fêtes
plateau de 20 pièces, 28€00.

Pirogue chocolatée au café, fraîcheur de framboise
Chouquette vanille cacahuètes
Menhir pistache, fond croustillant blanc
Le Clichy café, pralin intense
Fond frangipane et baiser de mousse



Photos non contractuelles - L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

Menu gastronomique

[établi pour 4 personnes minimum]

Coque de chou à la crème fromagère de saumon fumé,
pomme granny

ou

Saint-Jacques en tartare,
pulpe de patates douces, passion et coriandre

Noix de Saint-Jacques et magret de canard fumé
pulpe de butternut

ou

Ris de veau au jus de curry doux,
pulpe de topinambour et marrons torréfiés

Blanquette de veau fondante aux morilles,
crème d'Isigny et vin jaune du Jura

Ou

Pintade fermière, sauce crémeuse BBQ
gratin normand, poëlée de légumes de saison

Menu à 29,60 €/personne

Menu Enfant - 9,90 €/pers.

Crêpe au jambon fromage

Filet de poulet de Licques rôti

Écrasé de pommes de terre au beurre

Stephane Marette

Traiteur • Créateur

Des saveurs d'exception pour des fêtes enchantées



Pour les fêtes de fin d'année, le magasin sera ouvert les jeudis 24 et 31 décembre 2026, de 8h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00.

Fermé le vendredi 25 décembre 2026 et le 1er janvier 2027.

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

Les commandes pour Noël sont acceptées jusqu'au jeudi 17 décembre 2026 midi, celles pour la Nouvelle Année jusqu'au jeudi 24 décembre 2026 midi.

918 960 527 R.C.S. Boulogne-sur-mer