



Stéphane  
Marette

Boucherie • Charcuterie • Traiteur



## Coffrets-Repas



Commander en ligne

<http://pro.marette-traiteur.com>

### Coffret « Indianapolis »

16€50 HT

Carpaccio de tomate d'antan mozzarella et pesto basilic

Ou

Oeuf mollet, chips de lard fumé, gressin et mesclun

Ou

Cubes de saumon fumé maison, perles et blinis pur beurre

Ou

Salade de melon, jambon cru et croûtons

~~~~~

Brochette de volaille, façon barbecue

Ou

Mignon de porc à la texane

Ou

Pavé de cabillaud curry citronnelle coco

Ou

Boeuf mariné à l'échalotte, moutarde à l'ancienne

Ou

Potchevleesch, douceur de crudité

~~~~~

Fromage

~~~~~

Fraises, mascarpone à la vanille et gaufres de Liège

Ou

Cheese cake, coulis de framboise

Ou

Tout chocolat, crème anglaise

Ou

Salade de fruits frais mojito

Ou

Eclair gourmande vanille, confiture de lait

### Coffret « Minéapolis »

13€90 HT

Salade de penne à la provençale

Ou

Terrine de foie de porc et rilette, toast grillé

~~~~~

Rôti de dinde basse température

Ou

Jambon blanc de Jonathan

~~~~~

Fromage

~~~~~

Tarte aux pommes

Ou

Moelleux cœur Nutella

### Coffret « Phœnix »

24€50 HT

Oeuf norvégien au saumon fumé maison

Ou

Foie gras de canard juste cuit

Ou

Mystère crémeux au cabillaud  
et pépites de pomme granny.

~~~~~

Filet de canard rôti, jus réduit au vinaigre de framboises

Ou

Cœur de gigot ail et fines herbes

Ou

Pavé de rumsteak au sel de Guérande

~~~~~

Fromage

~~~~~

Sablé framboise framigane

Ou

Quatres mignardises prestiges

Tous nos coffrets-repas, équilibrés et gourmands, sont élaborés dans notre propre atelier  
Pour cette saison printemps/été, nous vous proposons de découvrir une grande variété de saveurs  
en composant votre coffret à la carte à partir de l'une de nos formules  
(\* à partir de 5 formules identiques)

# Nos boissons

|                                                      | HT    |                                            | HT     |
|------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------|--------|
| ☛ Eau plate 50 cl.....                               | 0.85€ | ☛ Vin blanc AOC Côte de Gascogne 75cl..... | 6.12€  |
| ☛ Coca-cola 125 cl.....                              | 2.74€ | ☛ Vin rouge AOC Saint Chinian.....         | 6.12€  |
| ☛ Eau gazeuse San Pellegrino.....                    | 1.50€ | L'excellence de Saint Laurent 75cl         |        |
| ☛ Jus d'orange pur jus en bouteille verre 100cl..... | 2.40€ | ☛ Vin rosé AOC Côte de Gascogne 75cl.....  | 6.12€  |
| ☛ Jus de pomme bio (brunembert) 75cl.....            | 3.06€ | ☛ Champagne brut .....                     | 16.33€ |
| ☛ Bière des 2 Caps 75 cl.....                        | 3.90€ | Carte Blanche Janisson & Fils 75cl         |        |

## Box salades

14€80 HT

Carpaccio de tomate d'antan mozzarella et pesto basilic

Ou

Oeuf mollet, gressin et mesclun

Ou

Cubes de saumon fumé maison, perles et blinis pur beurre

Ou

Salade de melon, jambon cru et croûtons

~~~~~  
\*Salade poulet chorizo\*

(Salade, tomates cerises confites, œuf dur, concombre, maïs, croûtons, parmesan, poulet rôti)

Ou

\*Salade saumon gambas\*

(Salade, tomates cerises confites, œuf dur, concombre, pâtes fusillis, gambas et saumon frais)

Ou

\*Salade Chèvre noix\*

(Salade, tomates cerises confites, œuf dur, concombre, maïs, croûtons, parmesan, chèvre et noix)

~~~~~

Fraises, mascarpone à la vanille et gaufres de Liège

Ou

Cheese cake, coulis de framboise

Ou

Tout chocolat, crème anglaise

Ou

Salade de fruits frais mojito

Ou

Eclair gourmande vanille, confiture de lait



## Coffret <<végétarien>>

16€50 HT

Green Sponge cake, coulis de tomates

Ou

Moelleux carottes, curry

~~~~~

Steak quinoa et boulgour aux petits légumes cuits

Ou

Clafoutis de courgettes et mesclun

~~~~~

Fromage

~~~~~

Fraises, mascarpone à la vanille et gaufres de Liège

Ou

Cheese cake, coulis de framboise

Ou

Tout chocolat, crème anglaise

Ou

Salade de fruits frais mojito

Ou

Eclair gourmande vanille, confiture de lait



### 1- VOTRE COMMANDE

Contactez-nous par téléphone au 0321316853 ou sur notre site [pro.marette-traiteur.com](http://pro.marette-traiteur.com), au plus tard la veille avant 17 heures de la date souhaitée de livraison la commande s'effectue pour un minimum de 5 formules

### 2 - LIVRAISON

Du lundi au samedi de 9 heures à 18 heures (créneau horaire de 1 heure) Offre réservée aux professionnels.

### 3- FRAIS DE LIVRAISON

Forfait livraison par commande et par adresse 9.90€ HT Franco de port à partir de 300 €HT

## Comment commander ?