



Stephane
Marette

Boucherie • Charcuterie • Traiteur



Coffrets-Repas



Commander en ligne

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

Coffret « douceur d'hiver »

16€50 HT

Miroir saumon, œufs de capelan, biscuits aux herbes
Ou

Rillettes de cabillaud, toasts et perles de tomates
Ou

Pépites de haddock, cubes de légumes croquants
Ou

Perles de tomates, feta, pesto et croûtons

Dos de poulet aux fruits secs
Ou

Mignon de porc cœur figues raisins
Ou

Pavé de cabillaud julienne de chorizo nouilles au pesto
Ou

Chiffonnade de bœuf sauce béarnaise
Ou

Roulé de volaille façon grand mère marrons cuisinés

Fromage

Tarte tatin et crème fouettée
Ou

Tartelette citron crumble noisette
Ou

Finger choco, oranges confites
Ou

Salade de fruits
Ou

Trio de choux gourmands

Coffret « automne »

13€90 HT

Carpaccio de tomates et chèvre au basilic
Ou

Terrine Grand-mère et cornichons

Aiguillette de poulet aux herbes
Ou

Cuissot de cochon grillé

Fromage

Duo de donuts
Ou

Moelleux chocolat

Coffret « été indien »

24€50 HT

Cannelloni de saumon, ricotta et basilic
Ou

Foie gras de canard juste cuit
Ou

Opéra de foie gras aux fruits exotiques

Magret de canard rôti, jus réduit au vinaigre de framboises
Ou

Carré d'agneau au thym citron
Ou

Filet de bœuf au sel de Guérande

Fromage

Moelleux à la crème de nougat Chabert et Guillot
Ou

Quatre mignardises prestiges

Tous nos coffrets-repas, équilibrés et gourmands, sont élaborés dans notre propre atelier. Pour cette saison automne-hiver, 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.....	5.10€
☛ Coca-cola 150 cl.....	2.74€	☛ Vin rouge AOC Saint Chinian.....	5.10€
☛ Eau gazeuse San Pellegrino.....	1.50€	<i>L'excellence de Saint Laurent 75cl</i>	
☛ Jus d'orange pur jus en bouteille verre 100cl.....	2.40€	☛ Vin rosé AOC Côte de Gascogne 75cl.....	5.10€
☛ Jus de pomme bio (brunembert) 75cl.....	3.06€	☛ Champagne brut	16.33€
☛ Bière des 2 Caps 75 cl.....	3.90€	<i>Carte Blanche Janisson & Fils 75cl</i>	

Box salades

13€80 HT

Miroir saumon, œufs de capelan, biscuits aux herbes
Ou

Rillettes de cabillaud, toasts et perles de tomates
Ou

Pépites de haddock, cubes de légumes croquants
Ou

Perles de tomates, feta, pesto et croûtons

~~~~~  
Salade poulet chorizo

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

~~~~~  
Tarte tatin et crème fouettée

Ou

Tartelette citron crumble noisette

Ou

Finger choco, oranges confites

Ou

Salade de fruits

Ou

Trio de choux gourmands



Coffret <<végétarien>>

16€50 HT

Green Sponge cake, coulis de tomates
Ou

Moelleux carottes, curry

~~~~~  
Stéack quinoa et boulgour  
aux petits légumes cuits

Ou

Clafoutis de courgettes et mesclun

~~~~~  
Fromage

~~~~~  
Tarte tatin et crème fouettée

Ou

Tartelette citron crumble noisette

Ou

Finger choco, oranges confites

Ou

Salade de fruits

Ou

Trio de choux gourmands



## Comment commander ?

### 1- VOTRE COMMANDE

Vous nous contactez 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