

La Carte des Pros





Les Formules

Formule Petit-Déjeuner

5,50€^{HT}/pers.

Formule à commander par tranche de 10 personnes

- ★ 3 Mini-viennoiseries
- ★ 1 Jus de pomme bio
- ★ 1 Café et thé en thermos
- ★ Verres, tasses et serviettes jetables

Formule Salade

14,90€^{HT}/pers.

UNE SALADE+ UN DESSERT +
UN KIT COUVERTS + BOISSON

Salade au choix

- ★ **Salade poulet chorizo**
Salade, tomates cerises confites, œufs durs, concombres, maïs, croûtons, parmesan, poulet rôti
- ★ **Salade saumon gambas**
Salade, tomates cerises confites, œufs durs, concombres, pâtes fusillis, gambas et saumon frais
- ★ **Salade chèvre noix**
Salade, tomates cerises confites, œufs durs, concombres, maïs, croûtons, parmesan, chèvre et noix

Dessert au choix

- ★ Brochette de fruit frais
- ★ Flan nature
- ★ Brownies
- ★ Cookies

Boisson au choix

- ★Coca-cola
- ★Eau plate
- ★Eau gazeuse
- ★Jus d'orange

Formule Pause Gourmande

6,50€^{HT}/pers.

Formule à commander par tranche de 10 personnes

- ★ 2 Brochettes de fruits frais du moment
- ★ 3 Mignardises sucrées
- ★ 1 Jus de pomme bio
- ★ 1 Café et thé en thermos
- ★ Verres, tasses et serviettes jetables

Formule Sandwich

13,90€^{HT}/pers.

UN SANDWICH +
UN DESSERT + BOISSON

Sandwich au choix

- ★ **Sandwich Le marin**
Baguette, thon, tomates, salade verte, mayonnaise
- ★ **Sandwich Le Rustique**
Baguette émincés de poulet, tomates, salade verte, oignons frits, mayonnaise
- ★ **Sandwich Le Classique**
Baguette, jambon blanc, emmental, tomate, mayonnaise
- ★ **Sandwich Le Végé**
Compotée de tomates confites, chèvre, salade, noix , granola

Dessert au choix

- ★ Brochette de fruit frais
- ★ Flan nature
- ★ Brownies
- ★ Cookies

Boisson au choix

- ★Coca-cola
- ★Eau plate
- ★Eau gazeuse
- ★Jus d'orange

Les Plateaux Repas

Minimum 5 plateaux de même composition

Plateau Repas sur le Pouce

14,90€^{HT}/pers.

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN PETIT PAIN
+ UN DESSERT + UN KIT COUVERTS

Entrée au choix

- ★ Petites perles légumineuses du soleil et hareng mariné
- ★ Panoplie de charcuterie, condiments

Plat

- ★ Ballotine de dindonneau, purée méditerranéenne et sarriette
- ★ Tranche fine de rôti de porc, boulgour et petits légumes

Dessert

- ★ Tarte tiramisu coffee
- ★ Salade de fruits frais du moment



Plateau Repas Gastro'

25,50€^{HT}/pers.

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN PETIT PAIN
+ UN DESSERT + UN KIT COUVERTS

Entrée au choix

- ★ Foie gras Artisanal, marmelade de saison
- ★ Saumon fumé par nos soins, foccacia pissalat
- ★ Miette de tourteau et gambas à la provençale

Plat au choix

- ★ Divin de pintade, émulsion de combava
- ★ Filet de dorade à l'huile vierge, Risotto d'asperges vertes
- ★ Onctuosité de veau confit 10 heures, sucs de viande et fleur de thym

Dessert au choix

- ★ Moka café-chicorée
- ★ Signature MARETTE « l'opéra Pop » corn
- ★ Savarin au kirch, crème fouettée et fraise

Plateau Repas Resto'

17,50€^{HT}/pers.

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN PETIT PAIN
+ UN DESSERT + UN KIT COUVERTS

Entrée au choix

- ★ Risotto au thon, olives et tomate-poivrons
- ★ Artichaut façon barigoule relevé au poivre, douceur de céleri au persil plat
- ★ Rillettes de maquereau au vin blanc, chiffonnade de chorizo Ibérique
- ★ Tortilla à la crème d'olive et coppa Corse
- ★ Tartine fromage frais, miette de saumon et harenga

Plat au choix

- ★ Filet mignon de porc, jus à la fleur de thym et petites charlottes aux échalotes confites
- ★ Filet de poulet parfumé à l'indienne, douceur de verdure
- ★ Pavé de saumon mariné huile vierge et baie rose, saveur côte d'opale
- ★ Tranches fines de bœuf en persillade d'ail, antipasti de légumes acidulés
- ★ Roulé de dinde, tomatade basilic-citron

Dessert au choix

- ★ Fruits de saison en salade
- ★ Génoise légère aux fraises
- ★ L'éclair citron vert meringué
- ★ Pancake soufflé mousseline fruits confits et grand marnier
- ★ Mousse chocolat blanc compotée d'abricot



A la carte

Les Canapés Prestiges

0,90€^{HT} la pièce - plateau de 24 pièces

- ★ Foie gras de canard, chutney de figues et pommes reinettes
- ★ Gouda cumin, tomates confites
- ★ Gravlax de saumon au sel fumé
- ★ Chiffonnade de jambon cru, crème de noix
- ★ Crème de chorizo, œuf de caille
- ★ Gambas à l'indienne

Les Tartelettes Salées

0,90€^{HT} la pièce - plateau de 24 pièces

- ★ Tartare de tomate, feta, pesto
- ★ Tartare de saint-jacques, céleri et pomme verte

Les Wraps

0,97€^{HT} la pièce - plateau de 24 pièces

- ★ Saumon, fromage frais, ciboulette, sésame

Navettes

plateau de 24 pièces

Terroir - 0,82€^{HT} la pièce

- ★ Jambon, tomate
- ★ Pâté, cornichon

Mer - 0,84€^{HT} la pièce

- ★ Fromage frais saumon et aneth
- ★ Fromage frais thon

Végétarien - 0,90€^{HT} la pièce

- ★ Œuf mimosa, ciboulette
- ★ Fromage frais, tomates confites

Les Tapas

1,14€^{HT} la pièce - plateau de 24 pièces

- ★ Fromage frais, radis roses, ciboulette
- ★ Poulet curry, basilic
- ★ Fromage frais saumon fumé, basilic, graines de lin
- ★ Courgettes en lanières, tomates confites, pesto

Brochettes Fraîcheur

1,39€^{HT} la pièce - plateau de 20 pièces

- ★ Tomato mozzarella pesto
- ★ Gambas ananas rôties
- ★ Melon jambon Serrano
- ★ Saumon gravlax et riz aux agrumes

Apéritif Végétarien

0,90€^{HT} la pièce - plateau de 24 pièces

- ★ Brochette de légumes
- ★ Verrine céréales
- ★ Pic'cube tomates d'antan
- ★ Pic'cube asperges



Pains Surprises

48 TOASTS - FARINE DE MAÏS

Pain Saveur - 29,91€^{HT} la pièce

- ★ Charcuterie
- ★ Poisson
- ★ Fromage

Pain Viking - 33,55€^{HT} la pièce

- ★ Saumon
- ★ Surimi

Pain Végétarien - 29,91€^{HT} la pièce

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



Mini-Bols

1,40€^{HT} la pièce - plateau de 16 pièces

★ Douceur

Concombres, tomates, maïs, pâtes et d'emmental, le tout légèrement enrobé de sauce au fromage blanc, parsemée de ciboulette, persil et menthe douce.

★ Quinoa

Quinoa blanc et quinoa rouge, blé, courgettes, tomates, carottes, raisins, agrémentés d'une sauce au léger goût d'agrumes.

★ Impérial

Nouilles chinoises, haricots mungos, fèves de soja, poivrons, carottes et crevettes assaisonnées à l'huile de sésame torréfiée

★ Épeautre

Épeautre agrémenté de morceaux de comté et de poivrons, le tout assaisonné d'une vinaigrette au vinaigre de cidre.

Les Box à Partager

La Box Apéro

5,21€^{HT}/pers.

Box à commander
par tranche de 10 personnes
48 PIÈCES + 700 G DE LÉGUMES

- ★ Wraps
poulet, bacon, comté AOP, salade verte, tomates, sauce césar et moutarde
- ★ Navettes
œuf mimosa, ciboulette
- ★ Mini-bagnat
thon, fromage frais, ciboulette
- ★ Légumes crus
tomates cerises, carottes, concombres, radis roses
- ★ Sauces
crème ciboulette et crème curry

La Box Italienne

5,88€^{HT}/pers.

Box à commander
par tranche de 10 personnes
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 Mini-Sandwich

33,60€^{HT}

BOX DE 24 PIÈCES

- ★ Rôti de bœuf, salade verte, sauce tartare, oignons rouges
- ★ Jambon à l'os beurre de noisettes
- ★ Saumon fumé, concombres, crème ciboulette
- ★ Emincé de poulet, carottes, sauce césar

Les Planches

Planche sudiste

6,50€^{HT}/pers.

Planche à commander par tranche de 10 personnes

- ★ Speck, coppa,, mozzarella boule, compotée d'aubergines, tomates confites, tomates cerises jaunes, basilic ,gressin

Planche bistro

8,91€^{HT}/pers.

Planche à commander pour 5 personnes minimum

- ★ Bayonne, Coppa, mignon fumé, chorizo ibérique, rond d'Auvergne, saucisson frais
- ★ Brique du nord, comté, emmental,
- ★ Tomates confites, cornichons
- ★ Pain saveur

Planche de fromages affinés

2,65€^{HT}/pers.

Planche à commander par tranche de 10 personnes

- ★ Comté fruité, brique du Nord, sablé de Wissant, emmental français, brie de Meaux, Iraty (700 g)
- ★ Fruits sec, beurre demi-sel, pain abricot pistache épeautre

Planche mer

6.50€^{HT}/pers.

Planche à commander par tranche de 10 personnes

- ★ Saumon gravlax, saumon fumé, cabillaud fumé, crevettes a l'ail , blinis et toasts
- ★ Crème de combava à l'aneth





Côté Sucré

Mignardises

0,90€^{HT} la pièce - plateau de 50 pièces

- ★ Éclair chicorée
- ★ Croustillant chocolat noir
- ★ Chou chantilly,
- ★ Éclair framboise
- ★ Calais
- ★ Soupir
- ★ Tartelette fruits crème d'oranger
- ★ Tartelette citron meringuée

Brochette de 3 Fruits

0,99€^{HT} la pièce - plateau de 30 pièces

Brochette de 5 Fruits

1,18€^{HT} la pièce - plateau de 30 pièces

Coupelle Découverte

1.30€^{HT} la pièce - plateau de 50 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

2,81€^{HT} la pièce

Box à commander par tranche de 15 personnes
Livrée avec 15 bols et cuillères jetables

- ★ Caramel beurre salé
- ★ Fromage blanc et mascarpone
- ★ Fruits frais de saison
- ★ Brownie
- ★ Cake citron
- ★ Granola

Boissons

- ★ Eau plate 50 cl..... **0,85€^{HT}**
- ★ Coca-cola Zéro 125 cl **2,74€^{HT}**
- ★ Eau gazeuse San Pellegrino 125cl..... **1,80€^{HT}**
- ★ Jus d'orange pur jus en bouteille verre 100 cl..... **2,85€^{HT}**
- ★ Jus de pomme bio (brunembert) 75 cl..... **3,06€^{HT}**

- ★ Vin blanc AOC Côte de Gascogne 75 cl **6,12€^{HT}**
- ★ Vin rouge AOC Saint Chinian 75 cl..... **6,12€^{HT}**
- ★ L'excellence de Saint Laurent 75 cl **6,12€^{HT}**

Vaisselle en location

- ★ Verres (rendus sales)..... la pièce **0,31€^{HT}**
Verres à vin, flûtes à champagne, verres à jus de fruits
(Prévoir un forfait livraison pour le retour)

- ★ Tables mange debout..... la pièce **10,17€^{HT}**
..... avec nappage (blanc ou noir)
- ★ Tables de buffet 2000 x 90 x 90 cm..... la pièce **15,60€^H**



www.marette-traiteur.com
12, rue de Wicardenne
62280 Saint-Martin-Boulogne
Tél. 03 21 31 68 53
contact@marette-traiteur.com

Ouvert du mardi au samedi
horaire sur notre site internet

Tous les prix indiqués sont HT. Le règlement vous sera
demandé dès votre prise de commande en magasin.



BELE IMAGE COMMUNICATION - BOULOGNE SUR MER - TEL 02 31 29 85 3 265 - 02 31 29 85 3 265 - PHOTOGRAPHES DE MARIAGES ET D'ÉVÉNEMENTS - PHOTOGRAPHES DE MARIAGES ET D'ÉVÉNEMENTS - PHOTOGRAPHES DE MARIAGES ET D'ÉVÉNEMENTS