

Carte Traiteur

2025



*By Stéphane
Marette*

Traiteur Créateur

www.marette-traiteur.com Tél. 03 21 31 68 53 contact@marette-traiteur.com

Les Box à Partager

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

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 Mini-Sandwich

48€

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

Cocktail apéritif

8.55 € par personne
(minimum 10 personnes - 6 pièces par personne)

- * Wrap jambon cru, roquette, fromage frais
- * Gaufre émincé de volaille au colombo
- * Cylindre de mousse de chèvre et compotée d'oignon
- * Tacos crevette, avocat douceur de cumin
- * Conchiglioni fourrés au fromage frais, pesto vert, sésame torréfié
- * Madeleine pesto, crémeux de carvi et mignon fumé

Cocktails d'antatoires

24.90€/pers 12 pièces salées, 3 sucrées minimum 10 pers

Vendu par tranche de 10 pers

- * Fromage en picking
(Sablé de Wissant, gouda cumin pesto, conté fruité, emmental, brique du nord)
- * Eclair chocolat
- * Chou chantilly
- * Tartelette ganache praliné
- * Calais
- * Tartelette crème d'oranger et fruit de saison
- * Croustillant chocolat noir
- * Tartelette citron meringuée
- * Lingot de compoté de framboises et crémeux de pistache

- * Navette rilette de poulet rôti
- * Navette jambon, conté fruité Romain Olivier
- * Wrap jambon cru, roquette, fromage frais
- * Coupelle tomate boule de mozzarella
- * Cylindre de mousse de chèvre et compotée d'oignon
- * Club suédois saumon aneth et courgette
- * Pitas de bonite, Matignon de carottes de couleur
- * Cookies chorizo, fraîcheur de crabe
- * Tacos crevette, avocat douceur de cumin
- * Madeleine pesto, crémeux de carvi et mignon fumé

Les Planches

Planche de fromages affinés

45€ la planche de 10 pers

- * Conté fruité, brique du Nord, sablé de Wissant, emmental français, brie de Meaux, chti'corée
- * Fruits sec, beurre demi-sel, pain abricot pistache épeautre

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



A la carte

Les Canapés Prestige

Plateau de 24 1.10€ la pièce

- * Foie gras de canard, baies de goji
- * Saumon fumé, fromage frais au raifort
- * Crevette aux herbes pimentées, pulpe d'ananas
- * Gouda au pesto, filet de cochon fumé
- * Œuf de caille, crémeux de noix de cajou
- * Gaufre, crémeux de curcuma et chorizo



Les Wraps

Plateau de 12 pièces 14.40€ le plateau

- ★ Jambon cru, roquette, fromage frais
- ★ Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sésame
- ★ Végétarien, crème de fromage, tomate, petite verdure et croquant de carotte

Navettes

Terroir -27.60€ le plateau de 24

- ★ Jambon, tomate
- ★ Rillettes de poulet rôti

Mer -30€ le plateau de 24

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

Végétarien - 30 le plateau de 24

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

Les Tapas

Plateau de 24 pièces 29.88€

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

Brochettes Fraîcheur

Plateau de 20 pièces 30.60€

- ★ Tomate mozzarella pesto
- ★ Gambas ananas rôties
- ★ Jambon Serrano et fruits de saison
- ★ Saumon gravlax et riz aux agrumes



Pains Surprises

48 toasts - Farine de maïs

Pain Saveur - 35.90€ la pièce

- ★ 24 Charcuterie ★ 16 saumons ★ 8 Fromages

Pain Végétarien -35.90€ la pièce

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

Verrines gourmandes

Plateau de 12 pièces 30€ le plateau

- ★ Haddock en mousseline de combava, perlé aux petits légumes
- ★ Miette de tourteau au basilic, caviar de tomate à l'huile de colza
- ★ Artichaud en tapenade, crumble de chèvre au poivre
- ★ Magret de canard fumé, céréales et pulpe d'avocat

Mini contenant à réchauffer

Coffret de 10 pièces 25€

- ★ 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

Petits fours salés à réchauffer

Coffret de 14 pièces 13.72€

- ★ Quiche lorraine
- ★ Mini-croque-monsieur
- ★ Mini pizza
- ★ Clafoutis saumon-saumon fumé
- ★ Clafoutis chèvre-tomate
- ★ Feuilleté comté-colombo
- ★ Feuilleté saucisse
- ★ Chou crumble emmental et escargot de bourgogne

Mini-feuilletés saucisses

Plateau de 12 pièce 9.60€



Nos entrées froides gastronomiques (minimum 4 pers)

- ★ Coquille de saumon rose.....5.99€ pièce
- ★ Effiloché d'églefin aux coques, quinoa rouge au gingembre et émulsion crustacés.....8.50€ pièce
- ★ Saumon fumé au bois de hêtre, tsatsiki, blinis, citron.....6.20€ pièce
- ★ Saumon crémeux, compotée de tomate-safran, biscuit parmigiano.....7.50€ pièce
- ★ Bavaroise d'asperges et St Jacques, crumble parmesan-pavot6.90€ pièce
- ★ Dôme à la mousseline de haddock, pain complet et poivronnade8.50€ pièce
- ★ Tartare de Saint-Jacques, marinade au fruit de l'olivier-gingembre et graine de lin.....7.50€ pièce

Nos entrées chaudes gastronomique (minimum 4 pers)

- ★ Noix de St Jacques, pulpe de patates douces, jus miel-orange et crumble.....8.50€ pièce
- ★ Coquille Boulonnaise.....6.50€ pièce
- ★ Cassoline Boulonnaise (St jacques, crevette, cabillaud , saumon, mousseline de céleri).....7.99€ pièce
- ★ Coeur de saumon, parfum de safran et risotto aux asperges vertes,8.50€ pièce
- ★ Papillote d'églefin, matignon de légumes au basilic8.50€ pièce
- ★ Ravioles du Dauphiné, crevettes sautées et sa bisque au citron vert8.50€ pièce
- ★ Noix de st jacques, tombée de poireaux au beurre et crémeux de truffe8.50€ pièce



Nos plats cuisinés gastronomique (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
- ★ Echine de porcelet verni au gingembre, tombée de poireau-oignons rouges.....14.90€ 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 bœuf au parfum de thym, polenta et mousse de carottes.....14.90€ pièce
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Suprême de pintade fumé, girolles et noix torréfiées.....15.90€ pièce
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Ballotin de poulet, compotée de poivrons, chips d'ail14.90€ pièce
Accompagnée d'une poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Magret de canard, sauce gastrique à la griotte et patates douces15.90€ pièce
Accompagné d'une poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Cuisse de canard au miel d'acacia et myrtille14.90€ pièce
Accompagné poêlée de légumes de saison et gratin normand
- ★ Filet de rouget barbet, risotto d'asperges et sauce vin rouge15.90€ 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

Les plats du jour

- ★Langue de bœuf sauce piquante 9.90€ pièce
- ★Choucroute..... 9.90€ pièce
- ★Choucroute de la mer.....12.50€ pièce
- ★Paëlla.....12.40 € pièce
- ★Tartiflette..... 8.90€ pièce
- ★Parmentier de canard.....7.90 € pièce
- ★Carbonnade flamande avec légumes.....12.60€ pièce
- ★Blanquette de veau à l'ancienne10.50€ pièce
- ★Veau marengo10.50€ pièce
- ★Couscous.....10.99€ pièce
- ★Enchiladas de poulet 9.90 € pièce
- ★Poule au riz9.90 € pièce
- ★Potée auvergnate8.90€ pièce
- ★Cassoulet9.90€ pièce
- ★Cassoulet de la mer12.50 €pièce
- ★Boeuf carottes..... 9.90 € pièce



Plateau raclette

9.90€ par pers

- *200g de fromage à raclette tranché
- *150g de charcuterie par personne

Jambon cru,
Rosette,
Jambon blanc
Chorizo

Roulade,
Filet mignon de porc fumé
Lard fumé,
Saucisson à l'ail



Plateau pierrade

6.90€ par pers

180g par pers
Rumsteck
Dinde
Filet mignon de porc
Marinade



Buffet Campagnard

17,50 € par personne
Minimum 12 personnes

Médailon 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 à l'oriental
Salade milanaise
Salade tomates basilic
Charlotte à l'ancienne
Salade de taboulé
Salade de céleri rémoulade
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 douces

Saucisson campagnard
Saucisson sec

Salade de carottes râpées
Salade de céleri
Piémontaise
Taboulé oriental
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, fine farce à la tome de Réty
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 Terroir

23.50 € par personne
Minimum 25 personnes

Emietté d'aiglefin, tartarine de légumes du soleil et raifort
ou

Saumon fumé, tartare aux fines herbes insert tomatade
et matignon de carotte 2 couleurs

Jambon de Bayonne
Cœur d'aloïau 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 à l'oriental
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).....par personne 5,54

- ★ Camembert du Boulonnais
- ★ Écume de Wimereux
- ★ Sablé de Wissant
- ★ Brique du Nord
- ★ Bergues

€

Notre sélection de fromages Philippe Olivier

Diponibles en magasin.



Nos desserts

Individuel (minimum 4 pers)

- ★ Snicker revu, façon bavarois.....4.20€ pièce
Un croquant cacahuètes sur un fond de génoise, surmonté d'une bavaroise au chocolat lacté
- ★ La signature « Marette » Opéra Pop-corn.....4.20€ pièce
Un croustillant amandes-noisettes sur une génoise chocolatée, bavaroise au chocolat excellence de chez Barry
- ★ Mousse chocolat, cœur coulant au lait de coco.....4.20€ pièce
Une mousse légère chocolatée montée en meringue, un insert noix de coco
- ★ Mousse violette, ganache chocolatée.....4.20€ pièce
Une ganache montée au chocolat sur une génoise, une mousse aromatisée à la violette
- ★ Petit-beurre, crème légère à la fève de tonka et framboise.....4.20€ pièce
Sur un petit beurre saveur d'antan, une crème pâtissière allégée d'une chantilly, une noix de tonka fraîchement râpée, surmonté de framboises fraîches
- ★ Baba crème d'ananas et sésames.....4.20€ pièce
Pâte à savarin imbibée au rhum Negrita, habillée de graines de sésames torréfiées avec un insert de crème patissier et ananas
- ★ Tartelette fruits rouges.....4.20€ pièce
Pâte sucrée remplie d'une crème pâtissière à la vanille, garnie de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, myrtilles....

Nos entremets

Minimum 8 pers

- ★ Millefeuille purement vanille.....4.20€ la part
Feuilletage caramélisé, crème pâtissière tradition, chantilly vanille
- ★ Fraisier (en saison) ou framboisier.....4.20€ la part
Fraises ou framboises, génoise, crème diplomate vanille
- ★ Bounty passion.....4.20€ la part
Biscuit tendre à la noix de coco façon Bounty, mousse passion
- ★ Véritable baba au rhum.....4.20€ 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.....4.20€ la part
Croquant praliné, mousse chocolat au lait
- ★ Trois chocolats.....4.20€ la part
Croquant praliné, mousse chocolat noir, lait et blanc
- ★ Côte d'Opale.....4.20€ la part
Génoise au chocolat, mousse chocolat au lait et crème chantilly



Mignardises

57.50 € le plateau de 50 pièces

- ★ Eclair chocolat
- ★ Chou chantilly
- ★ Tartelette ganache praliné
- ★ Calais
- ★ Soupir
- ★ Coupelle chocolat griotte
- ★ Tartelette crème d'oranger et fruit de saison
- ★ Croustillant chocolat noir
- ★ Tartelette citron meringuée
- Lingot de compoté de framboises et crémeux de pistache

Brochette de 3 Fruits

1.30 € la pièce - plateau de 30 pièces

Brochette de 5 Fruits

1,50€ la pièce - plateau de 30 pièces

Coupelle Découverte

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

Nos tartes

la tarte de 8 personnes

- ★ Tarte citron meringuée16.40€ pièce
Pâte sucrée, crème citron, meringue dorée
- ★ Tarte aux fraises (en saison).....17.49€ pièce
Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises
- ★ Tarte framboises.....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 de campagne 12.90 €

Pâte sucrée, crème pâtissière revisitée,
pruneaux