



MAISON  
**MAURIN**  
TRAITEUR

CARTE  
DES FÊTES  
2023



# DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES FÊTES 2023

## LES APÉRITIFS

Bouchon troyen classique (porc, veau et Prunelle de Troyes)	1,90€ la pièce
Bouchon troyen à la truffe	2,80€ la pièce
Pain surprise – 48 pièces (saumon fumé, foie gras & jambon à la truffe)	45,00€ la pièce
Navettes variées	2,00€ la pièce
- Homard	
- Saumon fumé	
- Foie gras	
Gougères	6,50€ les 12 pièces
Brouillade d'œuf aux cèpes en coquilles	15,00€ les 6 pièces
Mini Croque-Monsieur à la truffe	5,00€ les 6 pièces
Mini verrines assorties maison	13,90€ les 6 pièces
- Panacotta au foie gras, confit d'oignons et duxelles de champignons à la truffe	
- Crèmeux de butternut, mousse au parmesan et graines de courges	
- Tartare de Saint Jacques et crevettes, avocat et pamplemousse	
Cake olives & jambon	6,50€ la pièce
Cake cèpes & mimolette	7,50€ la pièce

Nous pouvons constituer des boxs avec vos produits apéritifs sélectionnés.

## LE FOIE GRAS MAISON

Foie gras de canard français du Sud-Ouest

130,00€ le kilo

## LES HORS D'ŒUVRE & LES ENTRÉES

Demi-langouste à la Parisienne	29,90€ la pièce
Terrine de saumon à l'aneth	8,00€ la part
Terrine de Saint-Jacques aux écrevisses	11,00€ la part
Saumon fumé à la ficelle	120,00€ le kilo
Verrine Océane	7,50€ la pièce
Saumon au naturel	48,90€ le kilo
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer	13,90€ la pièce
Escargots à la Bourguignonne	12,00€ la douzaine
Boudin blanc truffé	39,90€ le kilo
Boudin blanc nature	29,90€ le kilo

## LES FEUILLETÉS & LES PÂTES EN CROÛTE

Tourte au foie gras et aux ris de veau	(4/6 convives) – 48,00€ le kilo
Tourte aux Saint Jacques et aux fruits de mers	(4/6 convives) – 48,00€ le kilo
Bouchée à la Reine aux ris de veau	6,90€ la pièce
Pâté en croûte maison foie gras et truffe (base de porc)	74,90€ le kilo
Pâté croûte maison homard, volaille et morilles (sans porc)	74,90€ le kilo

## LES POISSONS

Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au Champagne	18,00€ la part
Blanquette de lotte au safran	21,00€ la part

## LES VIANDES

Chapon aux marrons	17,00€ la part
Filet de poularde au vin jaune et aux morilles	24,00€ la part
Pavé de veau à la truffe	24,00€ la part

## LES GARNITURES

Gratin dauphinois aux cèpes	7,50€ la part
Purée à la truffe	7,50€ la part
Pommes Dauphine	5,00€ la part (environ 6)
Fagot de haricots verts	2,90€ la pièce
Flan de légumes	4,50€ la pièce

## LES DESSERTS

Petit chou à la crème	1,05€ la pièce
Flan parisien	(6/8 personnes) – 25,00€ la pièce
Bûche à la pomme, au caramel et au cidre du pays d'Othe	(4/6 personnes) – 29,00€
Bûche au chocolat noir et aux noix de pécan	(4/6 personnes) – 29,00€

Clôture des commandes  
le **20 décembre pour Noël**  
et le **27 décembre pour le nouvel an.**

En tant qu'entreprise artisanale,  
toutes nos fabrications sont établies en quantité limitées et  
sous réserve d'approvisionnement par nos partenaires.

**Réservation sur place uniquement**

**03 25 40 28 03**

[contact@maisonmaurin.fr](mailto:contact@maisonmaurin.fr)

Marché des Halles  
Place de l'Hôtel de Ville  
10000 Troyes

[www.maisonmaurin.fr](http://www.maisonmaurin.fr)

