



MAISON  
**MAURIN**  
TRAITEUR

CARTE  
DES FÊTES  
2024



# DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES FÊTES 2024

## LES APÉRITIFS

♥ Nouveautés 2024

|  |                     |
|--|---------------------|
| Bouchon troyen classique (porc, veau et Prunelle de Troyes)                | 2,00€ la pièce      |
| ♥ Bouchon troyen aux cèpes (porc, veau et cèpes)                           | 2,80€ la pièce      |
| Pain surprise – 48 pièces<br>(saumon fumé, foie gras & jambon à la truffe) | 49,00€ la pièce     |
| Navettes :   | 2,40€ la pièce      |
| - Homard   |                     |
| - Saumon fumé  |                     |
| - Foie gras  |                     |
| Briochette à l'escargot et beurre d'ail                                    | 2,40€ la pièce      |
| Mini gougères  | 7,00€ les 12 pièces |
| Mini Croque-Monsieur au jambon à la truffe                                 | 5,00€ les 6 pièces  |
| ♥ Mini verrines assorties maison   | 14,90€ les 6 pièces |
| - Panacotta de potiron, champignons et crumble noisette                    |                     |
| - Bisque de homard & gambas flambées                                       |                     |
| - Brouillade d'oeuf à la truffe  |                     |
| ♥ Kouglof salé au canard séché et au Comté (6 convives)                    | 14,90€ la pièce     |
| Cake cèpes & mimolette   | 7,50€ la pièce      |
| Box de légumes à partager (6/8 convives)                                   | 25,00€ la pièce     |

## LES BOITES DE BOUCHONS TROYENS (par 12 / en coffret dégustation)

|           |        |
|-----------|--------|
| Classique | 25,00€ |
| Cèpes     | 35,00€ |

## LES HORS D'ŒUVRE & LES ENTRÉES

|   |                    |
|---|--------------------|
| ♥ Homard en Bellevue<br>(Demi homard, crème prise à la bisque, mayonnaise de homard au citron vert) | 32,50€ la pièce    |
| Langouste à la Parisienne   | 29,90€ la pièce    |
| Marbré de Saint-Jacques aux écrevisses  | 11,00€ la part     |
| Saumon mariné maison (gravlax) et sauce à l'aneth   | 85,00€ le kilo     |
| Saumon fumé à la ficelle  | 120,00€ le kilo    |
| Saumon au naturel   | 48,90€ le kilo     |
| Tartare de Saint-Jacques et crevettes, avocat et pamplemousse                                       | 12,90€ la pièce    |
| Coquille Saint-Jacques maison   | 14,50€ la pièce    |
| Escargot à la Bourguignonne   | 12,00€ la douzaine |
| Boudin blanc truffé   | 39,90€ le kilo     |
| Boudin blanc nature   | 29,90€ le kilo     |
| Bouchée à la Reine aux ris de veau  | 7,50€ la pièce     |
| ♥ Tartelette aux morilles et oignons doux, quenelle de mascarpone                                   | 11,90€ la pièce    |

## LE FOIE GRAS MAISON

Foie gras de canard français du Sud-Ouest

150,00€ le kilo

Pour accompagner :

- Chutney aux airelles
- Brioche feuilletée à la fleur de sel

28,90€ le kilo  
2,50€ la pièce

## LES TOURTES À PARTAGER

Tourte au foie gras et aux ris de veau (4/6 convives)

49,90€ le kilo

Tourte aux Saint Jacques et aux fruits de mer (4/6 convives)

49,90€ le kilo

- ♥ Bar en croûte, sauce homardine (4/6 convives)  
(Filet de bar, duxelles de champignons dans une pâte feuilletée maison)

89,00€ la pièce

## LES POISSONS

Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au Champagne

19,00€ la part

- ♥ Blanquette de la mer (haddock, Saint-Jacques et sole)

22,00€ la part

Homard bleu, sauce homardine

33,00€ la part

## LES VIANDES

- ♥ Magret de canard farci au foie gras, jus au Porto

21,00€ la part

Chapon au vin jaune et aux morilles

24,00€ la part

Ris de veau cuisinés à la truffe

26,00€ la part

## LES GARNITURES

Gratin dauphinois aux cèpes

7,50€ la part

Purée de pomme de terre

5,00€ la part

Pommes Dauphines (environ 6)

5,00€ la part

Fagot de légumes

2,90€ la pièce

Risotto au Parmesan

6,00€ la part

## LES DESSERTS

Petit chou à la crème

1,10€ la pièce

Flan parisien (6/8 convives)

29,00€ la pièce

Bûche au fromage blanc et aux agrumes (4/6 convives)

29,00€ la pièce

- ♥ Bûche au chocolat noir et à la noix de coco (4/6 convives)

29,00€ la pièce

Bûche aux fruits exotiques (4/6 convives)

29,00€ la pièce

## POUR LES ENFANTS

- ♥ Feuilleté de Noël au jambon et au fromage

7,90€ la pièce

## LA GALETTE DES ROIS (à partir du 2 janvier 2025)

Galette des Rois (6 convives)

26,90€ la pièce

(feuilletage maison pur beurre et crème frangipane, fèves dessinées par les enfants de l'école Jeanne d'Arc)



Bouchon Troyen



Kouglof salé



Homard en Bellevue



Foque gras & co



Feuilleté «sapin»



Coquille Saint-Jacques



Bar en croûte



Navette au homard



Tartelette aux morilles



Box de légumes



Galette des Rois



Bûche chocolat et coco



Magret de canard farci

La prise de commande est possible jusqu'au

**19 décembre pour Noël** et jusqu'au **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

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

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