



MAISON
MAURIN
TRAITEUR

CARTE
DES FÊTES
2025

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES FÊTES 2025

LES APÉRITIFS

♥	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 (saumon fumé, foie gras & jambon à la truffe)	52,00€ la pièce
	Navettes variées :	2,50€ la pièce
	- Homard	
	- Saumon fumé	
	- Foie gras	
🍷	Croustillant de Saint-Jacques, mayonnaise à la bisque de homard	16,90€ les 6 pièces
♥	Briochette à l'escargot et au beurre d'ail	2,50€ la pièce
	Mini gougères	7,00€ les 12 pièces
	Mini Croque-Monsieur au jambon à la truffe	5,00€ les 6 pièces
🍷	Assortiment de mini verrines	15,90€ les 6 pièces
	- Cappuccino de courge & foie gras, crackers aux graines	
	- Tartare de Saint-Jacques et crevettes, pomme verte	
	Cake cèpes & mimolette	7,90€ la pièce
	Cake olives & jambon	6,90€ 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	23,00€
Cèpes	33,00€

LES HORS D'ŒUVRE & LES ENTRÉES

	Langouste à la Parisienne	32,00€ la pièce
	Marbré de Saint-Jacques aux écrevisses	11,00€ la part
	Saumon mariné maison (gravlax) et sauce à l'aneth	11,00€ la part
	Saumon fumé à la ficelle	120,00€ le kilo
	Tartare de Saint-Jacques et crevettes, avocat et pamplemousse	14,90€ la pièce
♥	Coquille Saint-Jacques	14,50€ la pièce
	Escargot à la Bourguignonne	13,00€ la douzaine
	Boudin blanc truffé	42,90€ le kilo
	Boudin blanc nature	31,90€ le kilo
♥	Bouchée à la Reine aux ris de veau	7,50€ la pièce
	Tartelette aux morilles et confit d'oignons, quenelle de mascarpone	11,90€ la pièce
🍷	Crème brûlée au foie gras, salade d'herbes, pickles de courge & croûton cacao	14,90€ la pièce

LE FOIE GRAS MAISON

Foie gras de canard français du Sud-Ouest

150,00€ le kilo

 Foie gras de canard maison en terrine en verre (environ 400g) 59,90€ la terrine

LES TOURTES À PARTAGER

 Tourte au foie gras et aux ris de veau (4/6 convives) 76,00€ la pièce
 Tourte aux Saint Jacques et aux fruits de mer (4/6 convives) 76,00€ la pièce

LES POISSONS

 Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au Champagne 21,00€ la part
 Ballotine de bar aux écrevisses, sauce Homardine 24,00€ la part

LE PLAT VEGE

 Risotto à la truffe, copeaux de truffe 17,00€ la part

LES VIANDES

Chapon aux marrons et au Sauternes 21,00€ la part
 Ballotine de pintade aux morilles, sauce au vin jaune et aux morilles 24,00€ la part
 Ris de veau cuisinés aux girolles 28,00€ la part
Filet de Boeuf Rossini, sauce au Porto 29,00€ la part

LES GARNITURES

Gratin dauphinois 6,00€ la part
Gratin dauphinois aux cèpes 7,50€ la part
Pommes Dauphine (environ 6) 5,00€ la part
Purée de pomme de terre 5,50€ la part
Fagot de légumes 2,90€ la pièce
 Poêlée de légumes du moment 6,00€ la part
Risotto au Parmesan 6,00€ la part

LES DESSERTS

 Petit chou à la crème 1,10€ la pièce
 Bûche au chocolat, à la vanille et aux noix de Pécan (4/6 convives) 29,90€ la pièce
 Bûche aux fruits exotiques (coco, mangue & passion) (4/6 convives) 29,90€ la pièce
 Bûche au spéculoos et à la pomme (4/6 convives) 29,90€ la pièce

La prise de commande pourra s'effectuer
jusqu'au **20 décembre 2025 à 19h00** pour **Noël**
et jusqu'au **27 décembre 2025 à 19h00** pour le **Nouvel An**.



Produit emblématique de la maison



Nouveauté 2025



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