



MAISON
MAURIN
TRAITEUR

LA CARTE DE PÂQUES
— 2026 —

03 25 40 28 03

contact@maisonmaurin.fr

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

www.maisonmaurin.fr

The background is a light beige textured paper. It is decorated with several Easter-themed elements: a large orange rabbit silhouette in the bottom left; a purple rabbit silhouette on the right; a pink tulip on the left; and several colorful Easter eggs with patterns like stripes, polka dots, and geometric shapes in the corners.

LES APÉRITIFS



Bouchon troyen CLASSIQUE (à base de porc, veau et Prunelle de Troyes)	2,00€ la pièce
Bouchon troyen DE SAISON (à base de porc, de tomate et de basilic)	2,20€ la pièce
Pain surprise - 48 pièces (saumon fumé, foie gras et jambon Prince de Paris)	52,00€ la pièce
Mini gougères	7,00€ les 12 pièces
Cake olive et jambon	6,90€ la pièce
Cake courgette et fêta	6,90€ la pièce
Navette maison au homard	2,50€ la pièce
Navette maison au saumon fumé	2,50€ la pièce
Navette maison au bœuf	1,50€ la pièce
Macaron au foie gras et au pain d'épices	3,10€ la pièce
Rillettes de poulet à l'estragon à partager et crackers maison	10,90€ la pièce
Brouillade d'œuf aux asperges vertes en coquille	17,90€ les 6 pièces
Box de légumes à partager (6/8 convives)	26,00€ la pièce

LES ENTRÉES



Foie gras de canard maison	150,00€ le kilo
Cœuf parfait et légumes primeurs	10,90€ la pièce
Tartare de Saint-Jacques et crevettes, avocat et pamplemousse	14,90€ la pièce
Cappuccino de petit pois à la menthe	7,90€ la pièce
Asperges blanches	au cours
Sauce mousseline	23,90€ le kilo
Escargots à la Bourguignonne	13,00€ la douzaine
Coquille Saint Jacques aux fruits de mer	14,50€ la pièce

LES FEUILLETÉS

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
Pâté de Pâques Berrichon (à base de porc et d'œuf)	38,90€ le kilo
Bouchée à la Reine aux ris de veau	7,50€ la pièce



LES POISSONS & LES VIANDES

Filet de Saint-Pierre au Champagne	21,00€ la part
Ravioles de homard à l'encre de seiche, sauce bisque	19,90€ la part
Faux-filet d'agneau aux morilles, petit pois à la Française en cocotte (2 convives)	49,90€ le plat
Agneau de 7 heures	19,90€ la part
Ris de veau cuisinés aux girolles	28,00€ la part

LES GARNITURES

Gratin Dauphinois	6,00€ la part
Pommes Dauphine (environ 6 pièces)	5,00€ la part
Petit pois à la française	6,90€ la part
Risotto au parmesan	6,00€ la part

LES DESSERTS

Tarte au chocolat, à la vanille et à la noix de Pécan de Pâques	4,50€ la pièce
Fraisier : - Individuel	4,90€ la pièce
- 6/8 convives	39,90€ la pièce
Flan entier (6/8 convives)	16,90€ le kilo
Macaron à la framboise et à la pistache	4,90€ la pièce
Pavlova à la fraise et à la rhubarbe	4,90€ la pièce
Coquilles de mousse au chocolat en boîte à œuf	14,90€ les 6 pièces
Chou à la crème	1,10€ la pièce

