



MAISON
MAURIN

TRAITEUR & RÔTISSERIE

Une cuisine 100% maison
réalisée en plein cœur de Troyes
avec des ingrédients de qualité



LA MAISON MAURIN



Créée en 1999 par Brigitte et Didier Salou sous le nom de DS Traiteur, c'est en 2021 que Amélie et Ludovic reprennent l'affaire familiale.

En 2022, dans un désir de donner une nouvelle image et un sang neuf, DS Traiteur devient Maison Maurin avec un stand rénové dans le Marché des Halles de Troyes.

En 2026, l'offre de la Maison Maurin s'agrandit avec l'ouverture d'un stand Rôtisserie juste à côté du stand traiteur.



Soucieux d'offrir un travail de qualité et artisanal, nous favorisons le plus possible un approvisionnement local, en circuit court et à défaut en France pour représenter les meilleurs produits de notre pays.

Nos produits sont faits maison dans nos laboratoires situés juste en dessous de nos stands dans le marché des Halles de Troyes.

Nous mettons un point d'honneur à perpétuer l'héritage familial et le savoir-faire que nous avons acquis aux travers de nos expériences professionnelles.

Nous transmettons chaque jour à nos équipes des valeurs de partage, de travail bien fait et de convivialité.

L'esprit d'une maison de famille au service de la qualité ...



LE COCKTAIL DEBOUT



Les Boîtes Gourmandes

(base de 6 pièces par convive)

Bouchon troyen / Cake olives et jambon / Mini gougère
Navette au saumon fumé / Mini croque-monsieur / Navette au homard

Les Boîtes Légumes

(base d'une box pour 6 à 8 convives)

Assortiment de légumes frais des Halles de Troyes
Sauce maison au fromage frais et aux herbes

Les Boîtes Charcuteries & Fromages

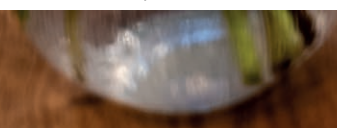
(base d'une box pour 6 à 8 convives)

Assortiment de fromages et charcuteries artisanales, fruits secs & cornichons

Les Boîtes Sucrées

(base de 3 pièces par convive)

Flan maison à la vanille / Chou à la crème / Mini mousse au chocolat



LE BUFFET ASSIS



Les Boîtes Gourmandes

(base de 6 pièces par convive)

Bouchon troyen / Navette au saumon fumé / Cake olives et jambon
Mini gougère / Mini croque-monsieur / Navette au bœuf façon burger

La Viande & Poisson froids

(sur la base de 150g par convive tout confondu)

Rôti de porc / Saumon au naturel

Les Salades

(sur la base de 200g par convive)

Taboulé aux agrumes / Carottes rapées / Céleri rémoulade

Les Gâteaux à Partager

(sur la base d'une part par convive)

Tarte aux pommes / Flan maison à la vanille

À partir de **29,00€^{TTC}** par convive

(BASE DE 12 CONVIVES - TVA À 5,5%)





LES PLATEAUX REPAS

Composé d'une entrée, d'un plat froid ou chaud, d'un dessert, d'une petite bouteille d'eau, d'un pain individuel artisanal et d'un kit couvert.



Entrée

CŒuf mayonnaise / Taboulé aux agrumes / Pamplemousse cocktail

Plat Chaud

LIVRÉ FROID À RÉCHAUFFER

Lasagnes au bœuf / Cabillaud & risotto aux champignons

Plat Froid

Saumon en bellevue & salade du moment / Chiffonnade de rôti de porc & ratatouille



NOTRE SPÉCIALITÉ - Le Bouchon Troyen

Petit pâté en croûte, en forme de bouchon de Champagne, à base de porc & veau marinés à la Prunelle de Troyes.

2,00€ la pièce

LES ENTRÉES

Pamplemousse cocktail

5,90€ la pièce

Verrine Océane

6,90€ la pièce

Foie gras de canard maison (selon saison)

150€ le kilo

Paté en croûte maison

à partir de 42,50€ le kilo

LES FEUILLETÉS & C^{IE}

Tourte au foie gras et aux ris de veau (spécialité de la maison)

49,90€ le kilo

Tourte aux Saint Jacques et aux fruits de mer (selon saison)

49,90€ le kilo

Feuilleté Andouillette et Chaource

29,90€ le kilo

Bouchée à la Reine aux ris de veau

7,50€ la pièce

LES PLATS CUISINÉS

Lasagnes à la bolognaise (env. 400g)

11,00€ la part

Filet de saumon au beurre blanc & légumes du moment

20,00€ la part

Fricassée de volaille aux champignons & gratin Dauphinois

18,00€ la part

LA PÂTISSERIE

Chou à la crème

1,10€ la pièce

vanille

29,00€ la pièce

mes - 6/8 convives

29,90€ la pièce

ris-Brest - 6/8 convives (selon saison)

35,00€ la pièce

RE

ise artisanale travaillant avec des produits frais, nous sommes en
proposer une très large gamme de la cuisine et pâtisserie
salade de saison, une idée d'un plat d'enfance, un dessert favori...
venir à notre rencontre pour en discuter.





LA RÔTISSERIE

En 2026, l'offre de la Maison Maurin s'agrandit avec l'ouverture d'un stand Rôtisserie juste à côté du stand traiteur.



LES POULETS

Poulet fermier « Label Rouge »
Minimum 80 jours d'élevage en plein air

Poulet du Grand Est
Minimum 56 jours d'élevage

Prix TTC

29,90€ la pièce
16,00€ le demi

16,90€ la pièce
9,00€ le demi

LE COCHON

Travers de porc confit sauce barbecue maison
Travers de porc mariné et cuit à basse température puis grillé

Jambonneau grillé

31,90€ le kilo
(une pièce peut faire
entre 400 et 700g environ)

15,50€ la pièce

LES GARNITURES

Pommes de terres au jus de cuisson
Légumes rôtis de saison

15,90€ le kilo

24,00€ le kilo

SUR-COMMANDE & SUR-MESURE (à titre d'exemple)

- Rôti de cuissot de porcelet
- Côte de veau rôtie aux herbes
- Gigot d'agneau
- Cochon de lait roti garni de semoule aux fruits secs
- Volailles de fêtes

Nous sommes à votre écoute pour réaliser les viandes grillées de votre choix et établir un devis.

Sous ses d'origine, nous avons à cœur de faire découvrir aux Troyens une spécialité inspirée de notre terroir : le pâté nîmois. Mais pour rendre hommage à notre ville d'adoption, nous avons repensé sa forme et revisité sa recette afin qu'il incarne pleinement l'esprit de Troyes.



Parlons un peu plus de ce fameux Bouchon Troyen, le centre-ville de Troyes étant en forme d'un bouchon de champagne, Amélie et Ludovic ont donc décidé que leur spécialité serait à l'image du centre-ville de leur ville d'adoption.

Ce fameux pâté en croûte existe de différentes versions selon les périodes de fêtes et les saisons, vous pouvez retrouver à l'année le classique. Mais n'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux sociaux pour être au courant des dernières saveurs proposées par notre boutique ou venez directement nous rencontrer sur place pour y goûter.





Tarifs à partir du
1^{ER} SEPTEMBRE 2026



03 25 40 28 03

contact@maisonmaurin.fr

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



www.maisonmaurin.fr