MAISON

MAURIN

TRAITEUR &
RÔTISSERIE



CARTE DES FÊTES 2026

LE TRAITEUR

LES APÉRITIFS

Mini millefeuille au saumon, à l'aneth et aux agrumes	**3,10€ la pièce**
Mini millefeuille au foie gras, au confit d'oignon et au cacao	**3,10€ la pièce**
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**
Navette au homard	**2,50€ la pièce**
Navette au saumon fumé	**2,50€ la pièce**
Navette au boeuf façon burger	**1,50€ la pièce**
Briochette à l'escargot et au beurre d'ail	**2,50€ la pièce**
Mini gougères	**8,00€ les 12 pièces**
Mini Croque-Monsieur au jambon à la truffe	**5,00€ les 6 pièces**
Mini verrines assorties maison - Crémeux de potiron, champignons et crumble noisette - Panacotta de homard et gambas flambées	**15,90€ les 6 pièces**
Cake olives & jambon	**6,90€ la pièce**
Box de légumes à partager (6/8 convives)	**26,00€ la pièce**

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

Classique	23,00€
Cèpes	33,00€

LES ENTRÉES

Langouste à la Parisienne	**34,00€ la pièce**
Marbré de Saint-Jacques aux écrevisses	**12,00€ la part**
Saumon mariné maison (gravlax) et sauce à l'aneth	**12,00€ la part**
Saumon fumé à la ficelle (100gr)	**12,00€ la part**
Saumon au naturel	**12,00€ la part**
Verrine Océane	**6,90€ la pièce**
Coquille Saint-Jacques	**14,90€ la pièce**
Escargot à la Bourguignonne	**14,00€ la douzaine**
Bouchée à la Reine aux ris de veau	**8,00€ la pièce**
Œuf poché, bisque de homard, crème d'Isigny et croûtons (en bocal)	**12,90€ la pièce**
Gratinée à l'oignon en croûte de feuilletage (en bocal)	**9,90€ la pièce**
Cassolette de Saint-Jacques et langoustines au Sauternes (en bocal)	**16,90€ la pièce**
Oreiller du beau Pèpère (environ 180g) (pâté en croute au porc, à la caille, à la pintade, au foie gras et aux raisins marinés à l'Armagnac)	**19,90€ la tranche**

LE FOIE GRAS MAISON

Foie gras de canard français du Sud-Ouest

La tranche de 90g environ (tranché à la main)	13,50€
Le bloc sous vide (500g environ)	75,00€

LES TOURTES À PARTAGER

Tourte au foie gras et aux ris de veau (4/6 convives)	78,00€ la pièce
Tourte aux truites (fraiches et fumées), Saint-Jacques et poireaux (4/6 convives)	78,00€ la pièce
Pastilla de pintade confite et raisins à l'Armagnac (4 convives)	49,00€ la pièce

LE PLAT VEGE

Risotto aux cèpes	17,00€ la part

LES POISSONS

Ravioles de homard à l'encre de seiche, écrevisses et bisque de homard	22,00€ la part
Saumon farci aux Saint-Jacques, sauce aux agrumes	25,00€ la part
Filet de turbot, beurre blanc au Champagne	33,00€ la part

LES VIANDES

Chapon aux marrons et au Sauternes	22,00€ la part
Quasi de veau farce fine aux morilles, sauce aux morilles et au Cognac	26,00€ la part
Ris de veau cuisinés aux girolles et au vin jaune	29,00€ la part

LES GARNITURES

Gratin dauphinois	6,00€ la part
Gratin dauphinois aux cèpes	7,50€ la part
Purée de pomme de terre	5,00€ la part
Pommes Dauphine (les 6)	6,00€ 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 personnes)	29,00€ la pièce
Bûche à la vanille et aux marrons (4/6 personnes)	29,90€ la pièce
Bûche au chocolat, à la cacahuète et au caramel (4/6 personnes)	29,90€ la pièce
Bûche aux fruits exotiques (4/6 personnes)	29,90€ la pièce
Buche individuelle au chocolat noir	4,90€ la pièce

Produit emblématique de la maison · Nouveauté 2026 · Végétarien

LA RÔTISSERIE

L'APÉRITIF

Sapin de Noël à l'emmental et au jambon	**9,90€ la pièce**

LES VIANDES RÔTIES

Caille farcie au foie gras	**15,90€ la pièce**
Dinde farcie aux marrons et aux raisins secs (3/4 convives)	**49,90€ la pièce**
Chapon de pintade fermier rôti, farce maison au porc, aux champignons et au Cognac (4/6 convives)	**75,00€ la pièce**

LES GARNITURES

Millefeuille de pomme de terre	**5,00€ la part**
Marrons	**5,90€ la part**

LES INFORMATIONS IMPORTANTES

Afin d'écourter votre attente, **le retrait des commandes** (traiteur et rôtisserie) s'effectuera à l'**espace dégustation de la rôtisserie** (situé en face de l'espace traiteur).

UNIQUEMENT le **24** et le **31 décembre** de **10h00** à **18h00**.

Pour **tout ajout de produit** (non commandé), nous vous laissons le soin de **patienter à l'espace traiteur et/ou rôtisserie**.

RÉSERVATION SUR PLACE UNIQUEMENT À L'ESPACE TRAITEUR

La prise de commande pourra s'effectuer
jusqu'au **20 décembre 2026** à **13h00** pour **Noël**
et jusqu'au **27 décembre 2026** à **13h00** 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.

03 25 40 28 03
contact@maisonmaurin.fr
Marché des Halles - Place de l'Hôtel de Ville - 10000 Troyes
www.maisonmaurin.fr