CHARCUTIER - TRAITEUR - PÂTISSIER



Vos Fêtes Gourmandes

avec

MAISON MARTIUS

Apéritif



- Mini croque-monsieur aux truffes..... **2.90 €** / pièce
- Petits fours salés..... **1.30 €** / pièce
- Verrine estivale au crabe..... **2.90 €** / pièce
- Ragoût de St Jacques à la crème de pineau..... **2.90 €** / pièce
- Mini choux italien..... **1.50 €** / pièce
- Verrine gourmande au foie gras..... **2.90 €** / pièce
- Accras de morue..... **3.50 €** / 100g
- Brioche au saumon fumé *(6-8 personnes)*..... **49.00 €**
- Brioche au foie gras de canard *(6-8 personnes)*..... **59.00 €**
- Pain surprise *(8-10 personnes)*..... **35.00 €**
- Mini chou à la crème d'avocat crevettes..... **1.50 €** / pièce
- Sablé parmesan crème pesto saumon fumé..... **1.50 €** / pièce
- Oeuf de caille poêlé avec sa truffe..... **5.50 €** / pièce





Photos non contractuelles

Produits Festifs



Boudins blancs natures ou truffés

Crépinettes

Pâté en croûte veau, foie gras et pistache

Rillettes d'oie

Caviar Maison Prunier





Galantines



Suprême de faisan

Suprême de canard

Galantine de faisan truffée

Galantine de canard truffée

Photos non contractuelles

Entrées froides



- 1/2 Langouste Bellevue	32.90 €	pièce
- Foie gras de canard Maison	15.00 €	50g
- Foie gras de canard truffé à 2% Maison	19.00 €	50g
- Foie gras de canard truffé à 10% Maison	29.00 €	50g
- Foie gras d'oie Maison	19.00 €	50g
- Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge	11.00 €	90g
- Oeuf norvégien	7.90 €	pièce
- Terinne de St Jacques aux deux pommes	7.90 €	pièce
- Verrine estivale de crabe et gambas sauvages	8.90 €	pièce
- Symphonie de poissons	6.95 €	pièce
- Eclair scandinave	6.95 €	pièce



Entrées chaudes

- Escargots de Bourgogne farcis au beurre de baratte de Pamplie	13.00 €	La douzaine
- Bouchée à la Reine	6.20 €	pièce
- Coquille St Jacques	8.90 €	pièce

Photos non contractuelles

Poissons



	La part
- Rôti de lotte au jambon de parme, sauce chorizo et risotto aux herbes...	19.50 €
- Noix de St Jacques poêlées sauce champagne, aux petits légumes.....	19.50 €
- Maigre poêlé avec sa mousseline de panais à l'huile de pistache.....	17.50 €
- Seiche au safran et son samoussas de légumes.....	17.50 €
- Bar sauce vanille, purée de patate douce au vinaigre de cidre.....	17.50 €





Photos non contractuelles

Viandes

	La part
- Ris de veau sauce porto	20.50 €
- Filet de boeuf Wellington *(minimum 4 personnes)*	20.50 €
- Tournedos de pintade sauce à l'ancienne	13.50 €
- Pavé de veau en croûte de parmesan	15.50 €
- Caille farcie au foie gras, sauce foie gras	19.50 €
- Roulé d'agneau au pesto sauce girolles	19.50 €
- Cuisse de chapon farci aux morilles sauce vin jaune	18.50 €

Photos non contractuelles

Accompagnements



	La part
- Pommes dauphines *(3 pièces)*	4.00 €
- Gratin dauphinois	6.00 €
- Clafoutis aux cèpes	5.00 €
- Tarte tatin aux pommes/airelles	5.00 €
- Écrasé de pommes de terre truffé	8.00 €





Photos non contractuelles

Plateaux de Fromages



Sur commande

Fromages de vache
Fromages de chèvre
Fromages de brebis
Fromages truffés

MAISON MARTIUS

Menu Festif

42.90€ par personne

Foie gras de canard maison

Cuisse de chapon farcie aux morilles sauce vin jaune

Gratin dauphinois

Plateau de fromages fermiers

Dessert au choix



Photos non contractuelles

Glaces et sorbets maison

9.90€
le pot

- Chocolat
- Fraise
- Framboise
- Mangue passion
- Citron basilic
- Caramel fleur de sel de l'île de Ré
- Vanille
- Rhum raisin
- Café du Pérou
- Pistache
- Menthe-Chocolat

Omelette Norvégienne

Biscuit amande, crème glacée vanille, meringue.

7.90€
la part

Photos non contractuelles

Les Trompe-l'oeil



5.30€ pièce

LA CABOSSE

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, ganache mousse chocolat noir , coeur coulant chocolat lait.



5.30€ pièce

LA FRAMBOISE

Biscuit cuillère au jus de framboise, ganache montée vanille-framboise, confit de framboise.



7.00€ pièce

LA GOUSSE DE VANILLE

Biscuit vanille/crumble, praliné amande vanille, ganache intense vanille.



5.30€ pièce

LA NOISETTE

Biscuit noisette praliné, ganache montée noisette, caramel coulant.

Maison MARTIUS

Photos non contractuelles

Les Trompe-l'oeil



LA NOIX DE COCO

Biscuit coco, mousse intense coco, confit passion.

5.30€ pièce



LA PISTACHE

Biscuit pistache, ganache montée pistache, praliné pistache.

5.30€ pièce



5.30€ pièce

LE YUZU

Biscuit madeleine citron, ganache montée au yuzu, confit menthe-citron

MAISON MARTIUS

Photos non contractuelles

Les Bûches Individuelles

5.30€ pièce





4,90€ pièce



LA BOULE DE NOËL
Ganache montée vanille, confit de griotte, crémeux chocolat noir biscuit chocolat noir

LA MOKA
CHOCOLAT OU CAFÉ OU PRALINÉ
Biscuit moelleux, crème au beurre

TIRAMISU CARAMEL A LA FLEUR DE SEL
Crème mascarpone, biscuit amande, caramel fleur de sel, crumble spéculos

Les Bûches 4 et 6 parts

6.00€ la part



LA CABOSSE
Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, ganache mousse chocolat noir , coeur coulant chocolat lait.

LA FRAMBOISE
Biscuit cuillère au jus de framboise, ganache montée vanille-framboise, confit de framboise.

LA GOUSSE DE VANILLE
Biscuit vanille/crumble, praliné amande vanille, ganache intense vanille.

LA NOISETTE
Biscuit noisette praliné, ganache montée noisette, caramel coulant.

LA NOIX DE COCO
Biscuit coco, mousse intense coco, confit passion.

LA PISTACHE
Biscuit pistache, ganache montée pistache, praliné pistache.

LE YUZU
Biscuit madeleine citron, ganache montée au yuzu, confit menthe-citron



MAISON MARTIUS

Photos non contractuelles

Confiseries maison

- Macarons *(la pièce)*..... 1.30 €
- Pain d'épices *(les 100g)*..... 2.90 €
- Tuile aux amandes *(les 100g)*..... 4.50 €
- Cake à l'orange *(la pièce)*..... 9.95 €
- Cake vanille griottes crumble *(la pièce)*..... 9.95 €
- Cake aux citrons confits et aux zestes de citrons frais..... 9.95 €
- Brioche au beurre de Pamplie *(les 100g)*..... 2.90 €
- Marrons glacés maison *(les 100g)*.....13.00 €
- Biscuits de Noel Bredele *(les 100g)*..... 4.50 €
- Pâtes de fruits maison *(les 10 pièces)*.....8.90 €



Photos non contractuelles

Retrouvez
la création
de nos pâtissiers

Le Sapin Gourmand

32.00€
pièce



MAISON MARTIUS

MAISON MARTIUS

MAISON MARTIUS



Faites plaisir
à vos proches
avec nos

Cartes Cadeaux

Photos non contractuelles


Galettes des rois
et Frangipanes
à partir du
samedi 26 décembre
MAISON MARTIUS
MAISON MARTIUS
MAISON MARTIUS
Photos non contractuelles

MAISON MARTIUS

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes

Du Lundi au Vendredi
de 8h00 à 13h30 et de 15h00 à 20h00

Le Samedi
de 8h00 à 13h30 et de 15h00 à 19h00

Le Dimanche
de 8h00 à 13h00

Les 23 et 30 décembre ouvert de 8h00 à 20h00
Les 24 et 31 décembre ouvert de 8h00 à 18h30

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier.

05 46 34 75 24
contact@maison-martius.com
www.maison-martius.com
66 avenue Coligny
LA ROCHELLE

Etablissement recommandé par Gault&Millau

MAISON MARTIUS MAISON MARTIUS MAISON MARTIUS