MARTIN’S TRAITEUR

Saint-Sylvestre 2026

Les créations du Réveillon · 31 décembre 2026



Visuel d’illustration

Des créations signatures, des produits de fête et des accents créoles pour célébrer le passage à la nouvelle année avec gourmandise et élégance.

Le cocktail dînatoire est un repas complet composé de bouchées et de petites portions salées et sucrées, à savourer au fil de la soirée. Ce format convivial permet à vos invités de circuler, d’échanger et de découvrir les créations du chef à leur rythme.

À partir de 30 personnes · Livraison possible

Réservations prochainement. Les tarifs et modalités de réservation seront communiqués prochainement.

Le bar à macarons salés

Le Zindien
Meringue curcuma, chutney au gingembre, queue de crevette au curry.

L’Hibiscus
Meringue grosey péyi, ouassous et perles de citron.

L’Italia
Meringue tomate-parmesan, pesto, mozzarella et tomate confite.

Le Gascon
Meringue à l’oignon caramélisé, crémeux de lentilles aux arômes de truffe et foie gras de canard.

Le Rasta
Meringue zeb à fé, mousse de patate douce, brunoise de poyo au safran péyi et chiquetaille de morue.

Fraîcheurs et bouchées de fête

Serrano & mozzarella
Spirale de jambon de Serrano, mozzarella et basilic sur canapé.

Foie gras maison
Médaillon de foie gras maison sur toast viennois.

Fraîcheur de langouste
Macédoine fraîche de langouste à la ciboulette.

Huître fraîche
Huître fraîche sur glace.

Huître au champagne
Huître en gelée de champagne.

Crevette bouquet
Crevettes roses « bouquets » sur pic.

Roquefort & endives
Mesclun aux endives et fruits secs, billes de roquefort au persil.

Saint-Jacques caramélisées
Feuilletine craquante aux noix de Saint-Jacques caramélisées et asperges vertes.

Tataki de thon
Bouchée asiatique, julienne de légumes au wakamé.

Thazar fumé
Toast de pannequet de thazar fumé aux perles de yuzu.

Jambon de Noël
Navette de jambon de Noël et brunoise d’ananas caramélisé aux quatre épices.

Les créations chaudes du Réveillon

Raviole de cèpes
Dans son jus crémeux.

Filet de bar
Turban farci aux herbes fraîches et amandes grillées.

Pommes de terre à la truffe noire
Purée de pommes de terre « grand-mère » aux truffes noires.

Courgette & parmesan
Gratin de courgettes aux copeaux de parmesan, concassée de tomates.

Poulpe en persillade
Mini croustade de caviar d’aubergine et poulpe en persillade.

Cerf & cacao
Petite gibelotte de cerf au vin et au cacao.

Veau aux girolles
Grenadin de veau aux girolles.

Saumon créole
Rôti de saumon frais, sauce créole aux herbes et aromates.

Patate douce
Mini flan de patate douce et légumes verts.

Les douceurs du chef

Une sélection de quatre à cinq pièces sucrées, au choix du chef. Les créations seront précisées prochainement.