

# La maison

TRAITEUR

Traiteur traditionnel et gastronomique, cuisine maison,  
savoureuse et généreuses



PLATS CUISINES - BUFFETS - PLATS A PARTAGER -  
APERITIFS - EVENEMENTS

**RETROUVEZ NOUS**

2 ADRESSES INCONTOURNABLES

**ANTIBES CENTRE:** 3, avenue Pasteur - 04 93 34 24 91 - Boutique traiteur et Laboratoire  
**VIEL ANTIBES :** 7, rue Sade - 04 93 74 07 70 - Dégustation sur place et salon de thé

NOS RÉSEAUX SOCIAUX ET SITE

instagram: lamaizon\_traiteur\_riviera

facebook: la maison traiteur antibes

LABORATOIRE ET BOUTIQUE - 3, AVENUE PASTEUR - ANTIBES CENTRE VILLE  
04 93 34 24 91 - CONTACT@LAMAIZON-TRAITEUR.COM

## NOUS PROPOSONS SUR COMMANDE

Uniquement sur commande minimum 24h à l'avance  
Devis personnalisé sur demande

### Entrées dressées

Œuf Norvégien	8,00 €
Avocat Crevettes,	7,00 €
Bouchée à la Reine Terre, Mer ou	6,00 €
Ris de veau et Morilles	9,00 €
Tartare de Daurade à la pomme verte	13,00 €
Chair de tourteau avocat pamplemousse grillé et poudre d'algue	13,00 €
Saumon Gravlax fenouil et agrumes (100g de saumon)	12,00 €

### Plats à partager Terre - 6 pers

Poitrine de cochon fermier fondante cuisson 24h et légumes de saison et notre purée de pomme de terre. - Jus de Viande	90,00 €
Bœuf Wellington, Haricots verts, pommes grenailles et champignons - Jus de Viande, ou autres accompagnements de saison -	140,00 €
Épaule d'agneau confite 24h et son jus de viande + acc - 4 à 6 personnes	115,00 €
Poulet Fermier, pommes grenailles et Haricots verts	50,00 €
Bourguignon, Blanquette de veau, Osso Bucco, Navarin d'agneau	à partir de 10,50 €
Mais Aussi - Choucroute, Couscous, ris de veau, Lasagnes, Moussaka	

### Plats à partager Mer - 5 pers

Lotte rôtie, riz au moules sauce au beurre blanc ET légumes grillés	92,00 €
Turbot sauce beurre blanc safrané, fondu de poireaux et pommes grenailles	110,00 €
Filet de saumon aux agrumes, légumes de saison et sauce aux agrumes	88,00 €
Poulpe Grillé avec légumes de saison grillés - 5 personnes	95,00 €

Mais aussi: Paella, Aioli à partir de 15€/pers

### Apéritifs et cocktails dinatoire

Pièces cocktail par 20 (mix de saveurs: terre-mer-veggie)	38,00 €
Verrines gastronomiques par 20 - 2 Saveurs	48,00 €
Tatartare de Daurade à la pomme verte, gravlax de saumon à la grenade, boulette de viande caviar d'aubergine, crème de petits pois œuf de caille, chou-fleur noix et chèvre, artichaut parmesan et truffe	45,00 €
Verrines bistronomiques - par 20 - Saveurs	
Grecque, poulpe, taboulé quinoa, tagliatelles de courgettes...	25,00 €
Fromages et ou charcuteries - pour 4pers	25,00 €
Anti- pasti ou Box Crudités et sauces	37,00 €
Plaque de pizza, Plaque de pissaladière - 40 portions	

### Desserts

Tiramisu - 6 ou 12 pers: Pistaches, Café, speculos, fruits rouges	à partir de 24,00 €
Tarte au citron, tarte aux fruits de saison,	à partir de 25,00 €
Verrines type café gourmand par 20 (tiramisu, tarte citron, mousse chocolat...)	42,00 €
Plateau de fruits coupés pour 4 ou 10	à partir de 25,00 €



## Nos formules

**Quiche + dessert ou entrée** À partir de 8€

Saumon épinards ou Lorraine

**Pâtes ou Salade + Dessert** À partir de 10€

Salade italienne (tomate Mozza jambon cru, pâtes pesto), Salade César  
Pâtes Carbonara, Bolognese, pesto, champignons

**Plat du jour (11€) + Dessert** 13,50€

Chaque jour le Chef propose une suggestion viande, poisson ou végétarienne

## Nos salades

**disponible tous les jours**

Carottes râpées, Chou rouge, Tagliatelles de courgettes feta et olives, Grecque,  
Taboulé Maison, Tomates Mozzarella et basilic, Niçoise, Piémontaise, Salade de  
poulpe

**souvent disponible**

Pois chiches et légumes grillés, Salade de pâtes, salade de riz, Salade de  
poulet aux légumes croquants, Salade de lentilles, Coleslaw

## Nos viandes préparés

**disponible tous les jours**

Bœuf bourguignon, Blanquette de veau, Navarin d'agneau, Suprême de poulet

**souvent disponible**

Bœuf wellington, Curry d'agneau, Tagliata de bœuf, Rosebeef, Cordon  
bleu, Wok de poulet, Veau marengo, andouillettes, boulettes de boeuf

## Nos poissons préparés

**disponible tous les jours**

Filet de daurade sauce riviera, Loup grillé sauce vierge, Tataki de thon,  
Saumon

**souvent disponible**

Lotte rôtie, Blanquette de la mer, Wok de crevettes, Calamars en  
persillade, Dos de cabillaud

## Nos gratins

**disponible tous les jours**

Moussaka, Aubergines à la parmigiana, Lasagnes, Gratin dauphinois

**souvent disponible**

Hachis de canard patate douce gingembre, Tartiflette, Gratin de légumes,  
Brandade de cabillaud, Hachis parmentier

## Nos Accompagnements

**disponible tous les jours**

Haricots verts, Champignons, Pommes grenailles, Wok de légumes, Ratatouille,  
Purée de pomme de terre, Riz, Pâtes,.

**souvent disponible**

Dahl de lentilles corail, Légumes vapeur, Légumes grillés, Piperade, Purée  
de carottes, Fondue de poireaux, Fenouils grillés



## Nos snacking

**disponible tous les jours**

Quiche Saumon épinards, Quiche Lorraine

À partir de 4,50€

**souvent disponible**

Pizza, pissaladière, mini pan Bagnat, Wrap, croque Monsieur, Sandwich

À partir de 3€

## Nos desserts

**disponible tous les jours**

Salade de fruits, Mousse au chocolat, Compote, Tarte au Citron, fruits au  
sirop, Tiramisu

À partir de 2 € les  
100g

**souvent disponible**

Tiramisu Pistaches, Tiramisu fruits rouges, speculos, Cheese Cake, Tarte du jour,  
Brownie, tarte tatin, cookies

À partir de 2 € les  
100g

## Le coins charcuteries et cremeries

**Jambon et Saucissons**

Jambon cuit sans nitrite, Jambon cru d'ardèche, Cebo iberico, coppa, chorizo,  
saucisson long

À partir de 2 € les  
100g

**Pâtés**

pâté croute, jambon persillé, foie de canard girolles, pâté aux figues...

À partir de 2 € les  
100g

**Crèmerie**

Saint Marcellin, galet bleuté, chèvre, reblochon, camembert, saint nectaire,  
morbier, comté

À partir de 2 € les  
100g

**PENSEZ à réserver vos plateaux: Charcuteries - Fromages**

25€ pour 4pers  
60€ pour 10pers

## Apéritifs VIP

Foie gras de Canard Label rouge

Saumon Fumé d'Ecosse Label rouge - fumé dans notre fumoir au bois de hêtre

À partir de 8€

## Nos plats récurrents

Aïoli ( tous les vendredis ), Couscous, Choucroute, Paëlla

À partir de 15€

**Devis et commande sur mesure**

**04 93 34 24 91**

contact@lamazon-traiteur.com

**APÉRITIFS - BUFFETS - PLATS À PARTAGER**

Livraison possible à partir de 100€  
Délais de commande 48h ( selon disponibilités )

