

La maison

TRAITEUR

Horaires d'ouverture
Du lundi au Samedi

La maison

Nous sommes Joanna et Marc, fondateurs passionnés de La Maison Traiteur. Nous croyons qu'une cuisine de qualité, alliant tradition et innovation, transforme chaque événement en une expérience unique. Nous vous proposons des solutions gastronomiques adaptées à vos besoins.

Nos engagements

- ✓ Qualité & Savoir-faire : Des produits frais et de saison, faits maison dans notre laboratoire de 120 m² au cœur d'Antibes.
- ✓ Personnalisation : Des formules sur-mesure ou clé en main adaptées à chaque événement.
- ✓ Engagement éco-responsable : Limitation du gaspillage alimentaire et choix d'emballages durables.

La Maison traiteur est fière d'être présente pour vous, chaque jour, en LIVRAISON ou au cœur du centre ville Antibes avec notre boutique Traiteur et notre salon de thé.

Nous travaillons des produits de qualité et de saison, tout est fait maison dans notre laboratoire situé au cœur d'Antibes.

Nos prestations

CORPORATE EVENTS

LIVRAISON - TRAITEUR EN ENTREPRISE

Idéal pour vos réunions, séminaires, team buildings et inaugurations.

Petit-déjeuner : Viennoiseries, boissons chaudes, jus frais, fruits.

Cocktails & Apéritifs : Buffet salé et sucré, boissons, verrines, mini-burgers.



DEJEUNER - Plateau Repas

Formules simples et savoureuses ou repas VIP,
La Maizon traiteur propose des solutions pour les repas du midi.

♥ Sophia Antipolis & autres secteurs : Livraison possible le jour-même selon disponibilité.

NOS BOUTIQUES

- 📍 La Maizon Traiteur – Boutique située au 3 avenue Pasteur, Antibes, ouverte tous les jours de 9h à 20h.
- 📍 La Maizon du Marché – Café-restaurant situé 7 rue Sade, Antibes, privatisable pour vos événements.



Pourquoi Choisir La Maison traiteur

★ Flexibilité :

De la simple livraison à l'organisation complète de votre événement.

★ Gastronomie maison :

Chaque recette est préparée avec soin par nos chefs.

★ Expérience & Proximité :

Une équipe dédiée et passionnée, à l'écoute de vos besoins.



Contactez-nous !



04 93 34 24 91



contact@lamaizon-traiteur.com



www.lamaizon-traiteur.com



PETIT-DÉJEUNER

La Maizon Traiteur s'occupe du café chaud et des viennoiseries tout juste sorties du four.



à partir de
7,50€ HT

Formule 1
Simple et efficace

2 Viennoiseries
Jus de fruits,
Café/Thé

à partir de 10 pers

à partir de
15€ HT

Formule 2
Complet et gourmand

2 Viennoiseries
Charcuteries/Fromages
Pain
Jus de fruits, citronnade
Plateau de fruits coupés
Café/Thé

Options

mini carrot Carotte Cake / Financiers pistaches - 30€ les 20
Citronnade maison / eau parfumée en jarre - 30€ les 5 litres
Plateau de viennoiseries - 18€ les 15
Service et Location Machine à café/bouilloire

APERTIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

à partir de
15€ HT

Apéritif

**Idéal pour vos inaugurations ou apéritif rapide
8 pièces salées ou 6 Salées, 2 sucrées**

Exemple de Recettes:

Coté Salé:

Tartelette carotte magret de canard séché, Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée, Blinis Houmous Piment d'espelette, Navette Avocat Crevettes, Navette poulet moutarde à l'ancienne, Navette Chèvre noix, Sablé romarin crème d'artichaut et olives noires, Pissaladière, Wrap Crevettes, Mini Pan Bagnat

Côté sucrés:

Mix de verrines sucrée: fruits, tiramisu, mousse au chocolat, brochettes de fruits

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Charcuteries
Plateau de Fromages
Pain individuel
Boissons soft et vins
kit couverts jetables



APERTIFS ET COCKTAILS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

à partir de
24,50€ HT

Cocktail Sur le Pouce

Ideal pour un évènement de moins de 2h
12 pièces salées - 2 pièces sucrées par personne

Exemple de recettes:

Tartelette carotte magret de canard séché , Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée, Blinis Houmous Piment d'Espelette, Navette Avocat Crevettes, Navette poulet moutarde à l'ancienne, Navette Chèvre noix Sablé romarin crème d'artichaut et olives noires, Pizza Reine ou, Provençale, Pissaladière, Mini Pan Bagnat, Wrap Crevettes, poulet ou veggie, Verrines de Salade de poulet au sésame et légumes croquants

Mix de verrines sucrées: fruits, tiramisu, mousse au chocolat, brochettes de fruits

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Charcuteries
Plateau de Fromages
Pain individuel
Boissons
kit couverts jetables





NOS BUFFETS

De “L’after work” ou apéritif “Sunset”
en toute simplicité
en livraison

au buffet tout inclus

avec une prestation
CLE EN MAIN

La Maizon traiteur
s’adaptera à vos besoins
et vos envies

Afterwork - Sunset

Pissaladière

Plateau de Fromages, noix, figues - env 130g /pers

Plateau de charcuteries d'ardèche - Maison teyssier

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Boissons

kit couverts jetables

à partir de
14,50€ HT
/pers



Buffet sur le Pouce

6 pièces salées froides/ Salades composées à partager
Fromages, pain / Dessert / Fruits

Exemple de recettes:

Navette Avocat Crevettes, Poulet et moutarde à l'ancienne, Jambon cru
Beurre cornichons,
Mini Club Poulet, Pissaladière, Pizza au fromage/reine/provençale (au choix)

Entrées Bistronomique à partager

Pois chiches et Légumes grillés, Salade Grecque/ Taboulé Maison
(exemple)

Plateau de Fromages, noix, figues - env 130g /pers

Plateau de charcuteries d'ardèche - Maison teyssier

Sucrés

Tarte aux pommes / Brochettes de fruits

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Boissons

kit couverts jetables

à partir de
27,50€ HT
/pers



à partir de
32€ HT

Autres recettes disponibles sur devis

A person is shown from the chest down, wearing a dark t-shirt and red trousers, serving food from a small round tray. The table is set with various dishes including bread, salads, and dips. The background is a lush green wall.

Buffet Premium

**5 pieces salées/Salades composées à partager/Plat froid
Fromages, pain/Dessert/Fruits**

Sablé romarin crème d'artichaut et olives noires, Blinis Saumon fumé
Crème citronnée, Tartelette Petit pois magret de canard, Toast Foie Gras
maison, échalote et noisettes, Tartare de Daurade à la pomme verte et
grenades (Verrine)

Carottes râpées grenades et citron confit, Salade de légumes croquants
thai, Tagliatelles de courgettes, Feta, Olives

Plat Froid à partager
Tagliata de Bœuf , Tataki de Thon, Wok poulet/ crevette, Poulet soja
haricot vert sauce ponzu

Plateau de Fromages, noix, figues - env 90 /pers

Sucrés à partager
Tarte, Salade de Fruits, Mousse au chocolat...

Autres recettes disponibles sur devis

à partir de
37,50€ HT

Options

Charcuteries
Boissons
kit couverts jetables



Buffet eco responsable

à partir de
33€ HT

Pour répondre aux attentes croissantes de durabilité et de responsabilité environnementale, nous vous proposons un buffet innovant et respectueux de l'environnement, parfait pour les événements professionnels. Ce buffet est composé de plats servis dans des bocaux en verre, une alternative chic et écologique aux contenants jetables.

CONCEPT DU BUFFET

Pièces cocktails : 3 par personnes

Plats dressés en bocaux en verre, consignés

Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée

Toast houmous piment d'Espelette, Navette Poulet et moutarde à l'ancienne,

Caviar d'aubergine fumée et olives noires

Entrées variées / plats froids : 3 par pers

Salade Grecque, Poulet et légumes croquants Thaï, Gravlax de Saumon, fenouil aux agrumes, Tataki de thon, wok de légumes, présentées dans des bocaux individuels.

Fromages, Pain

Desserts gourmands

Mix de verrines sucrées et fruits, Tarte aux pommes

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Charcuteries

Plateau de Fromages

Pain individuel

Boissons

kit couverts jetables



Nos Plateaux

Salés

WRAP - par 15	28€
Mini Pan Bagnat - par 12	28€
Club Sandwich - par 15	24€
Mini Burger - par 12	28€
Petits farcis niçois - par 12	30€
Panier de crudités	24€
Brochettes - par 12	28€
Anti Pasti	24€
Verrines gastronomiques	28€
Charcuteries d'ardèche - pour 10pers	62€
Fromages - MOF - Saint nectaire, comté, morbier...	65€
Tartinades: houmous, caviar d'Aubergines...	15€
Plaque de pissaladière - 40 portions	36€
Plaque de Pizza	36€

Sucrés

Brochette de Fruits - les 20	28€
Mini carrot Cake	28€
Mini Moelleux au chocolat - les 20	28€
Mini Muffins - les 20	28€
Fruits de saisons déjà découpés - pour 10pers	55€
Assortiment de Verrines Sucrées - par 20	41€
Plaque de Tarte aux pommes et amandes	27€

Repas du Midi

“ FORMULES ET PLATEAUX REPAS “

Livraison Offerte sur Sophia Antipolis
Autres secteurs: sur demande



- Formules individuelles à partir de 10€
- Formules repas à partir de 5 pers à partir de 19,50€
 - en sac individuel ou en plateau repas
 - entrée + plat + dessert: à partir de

NOS PLATEAUX REPAS - TERRE

Prix HT: 19,50€

TERRE 1

Tomate Mozzarella et basilic

Wok de Poulet:
Wok de légumes + Poulet
- (avec ou sans Pâtes)

Salade de Fruits

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 19,50€

TERRE 2

Piémontaise

Rosbif, mayonnaise maison
et taboulé

Mousse au chocolat

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 21€

TERRE 3

Salade Grecque

Suprême de poulet et purée

Salade de Fruits

- à déguster chaud

Prix HT: 21€

TERRE 4

Salade de poulpe,
pomme de terre, cornichons

Bœuf bourguignon,
purée de pomme de terre

Tarte au citron meringuée

- à déguster chaud

Prix HT: 25€

TERRE 5

Tartare de de Daurade
à la pomme verte

Tagliata de Bœuf,
roquette, parmesan
et légumes grillés

Tarte au citron meringuée

- à déguster froid ou chaud

OPTIONS

Possibilité de mixer les recettes

Plateau

Boissons

Fromage

Pain

Couverts

Dressage Eco responsable :
bocaux en verre

Plateau + Couverts+ Pain: + 2,30€HT

NOS PLATEAUX REPAS - MER -

Prix HT: 20€

MER 1

Taboulé de quinoa, grenades

Saumon et légumes grillés

Tiramisu

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 21€

MER 2

Gravlax de saumon, tagliatelles
de courgettes

Filet de daurade sauce riviéra,
riz, haricot verts

Crumble aux pommes

- à déguster chaud

Prix HT:

MER 3

Tagliatelles de courgettes, feta
Olives

Wok de Crevettes: Wok de
légumes + Crevettes - (avec ou
sans Pâtes)

Salade de fruits

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 20€

MER 4

Salade Grecque

Filet de daurade sauce riviéra,
riz, haricot verts

Mousse au chocolat

- à déguster chaud

Prix HT: 23€

MER 5

Salade de poulpe, pomme de
terre, cornichons

Tataki de Thon, wok de légumes

Tarte au citron meringuée

- à déguster Chaud ou Froid

Possibilité de mixer les recettes

Plateau

Boisson

Fromage

Pain

Couverts

Dressage Eco responsable :
bocaux en verre

Plateau + Couverts+ Pain: + 2,30€HT

NOS PLATEAUX REPAS - VEGETARIENS

Prix HT: 19,50€

VEGÉ 1

Tagliatelles de courgettes, feta,
olives

Riz Végétarien : Légumes et œuf
et olives

Salade de fruits ou
autre dessert gourmand

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 14€

VEGÉ 4

Grande salade composée:
exemple: Taboulé, salade grecque et
carottes râpées

Compote de pomme

- à déguster froid

Prix HT: 19,50€

VEGÉ 2

Taboulé, carottes rapées

Antipasti végétarien

Salade de fruits ou
autre dessert gourmand

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 19,50€

VEGÉ 5

Tomates, mozzarella, basilic

Pâtes au Champignons et
parmesan

Tarte au citron meringuée

- à déguster Froid

Prix HT:

VEGÉ 3

Artichauts à la provençale, ail et
basilic

Aubergine à la parmigiana

Salade de fruits ou
autre dessert gourmand

- à déguster chaud

OPTIONS

Plateau

Boisson

Fromage

Pain

Couverts

Dressage Eco responsable :
bocaux en verre

Plateau + Couverts+ Pain: + 2,30€HT

Nos Boutiques: Un traiteur et Un café restaurant



La Maizon Traiteur, notre boutique ouverte tous les jours de 9h à 20h, situé en centre ville d'Antibes au 3 avenue Pasteur.
Nous proposons tous les jours un large choix de plats cuisinés dans notre laboratoire de 100 m2 situé à la même adresse.



La Maizon du Marché;
Notre café restaurant, peut être PRIVATISE pour vos évènements

au cœur du vieil Antibes,
proche du marché provençale,
au 7 rue Sade

Lieu idéal de rassemblement
de vos équipes.

Nos Clients adorent!



La Maison traiteur est engagée

Notre tendance éco responsable

ENGAGEMENT

Grâce à nos différentes actions au quotidien nous avons à cœur de limiter le gaspillage alimentaire, le choix de nos emballage et notre système de consigne

QUE NOUS VOUS ANNONÇONS QUE NOUS AVONS
OBTENU LE LABEL ÉCO-DEFIS POUR NOTRE
ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL.



QUALITÉ

La Maison traiteur est intransigeante sur la qualité des produits qu'elle vous propose afin que votre plaisir ne soit jamais altéré.

PROXIMITÉ

L'esprit de la Maison traiteur représente bien une de nos valeurs. Nous prenons en compte vos retours, nous adaptons nos recettes à vos régimes et convictions alimentaires. Chacun doit pouvoir trouver son bonheur dans notre grande famille.

FABRICATION LOCALE

Nos recettes sont préparées au sein de nos cuisines, en région, au plus proche de vous.



Notre Cuisine Professionnelle



INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN
Notre charcuterie vient d'ardèche, les fromages sont fabriqués par un MOF, nos œufs proviennent de poules élevées en plein air et nos cocktails, plats et planches sont préparés chaque matin dans nos ateliers.

IMPLICATION

Notre carte évolue en fonction des saisons. Nos équipes cuisine et boutique se prêtent au jeu de tester tous les plats afin de vous proposer toujours le meilleur.



GOÛT

Avec l'alliance de nos recettes originales et traditionnelles, nous faisons attention à l'équilibre des saveurs et des ingrédients.

La Maizon

TRAITEUR

- 📍 La Maizon Traiteur – Boutique située au 3 avenue Pasteur, Antibes, ouverte tous les jours de 9h à 20h.
- 📍 La Maizon du Marché – Café-restaurant situé 7 rue Sade, Antibes, privatisable pour vos événements.

✉️ Contactez-nous !

☎️ 04 93 34 24 91

📷 lamaizon_traiteur_riviera

✉️ contact@lamaizon-traiteur.com

🌐 www.lamaizon-traiteur.com