

La Maizon

TRAITEUR



MENUS DE FÊTES & PLATS À PARTAGER

La Maizon Traiteur vous propose un menu de fêtes individuel, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert au choix, prêts à déguster.

Découvrez également nos plats à partager pour 6 personnes, ainsi qu'une sélection de pièces cocktail et nos incontournables des fêtes, imaginés et préparés avec soin.

PIÈCES COCKTAIL DE FÊTES

Petits fours

44€ les 20

Pain d'épices, foie gras, noisettes
Blinis, saumon fumé
Navette, avocat crevettes
Tartelette, butternut marron
Navette, houmous à la truffe

Verrines Gastronomiques

57€ les 20

Boulette de bœuf, caviar d'aubergine
Gravlax de saumon à la grenade
Loup fumé, sauce chimichurri
Avocat crevettes, curry pomme verte
Crème de chou-fleur, chèvre, noix & pistaches

Les Incontournables Salés

Foie Gras de canard label Rouge	15€ /100g - 125€/kg
Saumon fumé maison au bois de hêtre	11€/100g - 100€/kg
Huîtres au four gratinées	15€ les 6
Escargots en persillade	5€ les 6

Les Incontournables Sucrés

Mini Verrines sucrées	27€ les 12 - 42€ les 20
Bûche chocolat, praliné croustillant -8/10pers	44€

COMMENT COMMANDER ?

En boutique

La Maizon Traiteur
3, avenue Pasteur
Antibes centre

La Maizon du Marché

7, rue Sade
Vieil Antibes

En ligne

www.lamaizon-traiteur.com

04 93 34 24 91

contact@lamaizon-traiteur.com
lamaizon_traiteur_riviera

Menu de fêtes – prêt à déguster

Entrée + Plat + Dessert - 39€

Entrée + Plat - 34€

Plat + Dessert - 29€

Entrées au choix -12€

Saumon gravlax maison

fenouil aux agrumes

Tartare de Daurade à la pomme verte

Chair de tourteau

avocat & pamplemousse grillé

Salade périgourdine

foie gras maison, canard séché, pignons, mâche

Salade Thaï aux crevettes

légumes croquants au soja

Salade d'endives au comté

grenades, noix & vinaigrette miel

Velouté de courge et butternut

noisettes & marrons

Desserts au choix -6€

Tiramisu café, cœur praliné

Salade de fruits, sirop de verveine

Cheesecake, pistaches, vanille et framboises

Ile flottante

Bûche chocolat, praliné croustillant

Pour toute commande supérieure à 200€ =
100g de foie gras + 100g de saumon fumé maison

OFFERTS

Plats au choix -24€

Viandes

Chapon roulé farci aux cèpes

écrasé de potimarron rôti & poêlée de champignons

Poitrine de cochon ibérique confite 24h

sauce du Chef à base de soja, purée de pommes de terre & poêlée de champignons

Effiloché de canard

écrasé de potimarron rôti & châtaignes

Poissons & Veggie

Noix de saint jacques sauce cresson

crème de chou fleur, chou fleur croquant, piment d'Espelette et noisettes

Turbot poché sauce safranée

carottes multicolores, légumes d'hiver

Dos de Cabillaud sauce au beurre blanc

riz safrané aux moules

Risotto d'épeautre à la truffe

champignons, noisettes & parmesan

Dressage individuel en bocal en verre
Consigne 1.50€ par bocal - remboursement dès retour en boutique

**Offre non cumulable avec d'autres promotions*



Pour toute commande supérieure à 200€ =
100g de foie gras + 100g de saumon fumé maison
OFFERTS*

Pour un repas conviviale et généreux

Plats à Partager

6 personnes : 150€

Nos Poissons

Grand Aïoli de Noël

Dos de Cabillaud poché, légumes variés, œufs durs, escargots, crevettes, moules
& aïoli maison à l'ail et à l'huile d'olive

Turbot poché safrané

sauce au beurre blanc safranée, carottes multicolores, brocolis
& grenailles confites

Saumon façon Wellington

épinards frais à la crème, potimarron rôti et marrons

Médailillon de Sole farci aux crevettes et champignons

Purée de pomme de terre, poêlée de légumes - Sauce homardine

Nos Viandes

Bœuf Wellington traditionnel

Purée de pommes de terre à la truffe, poêlée de légumes verts
Nappage de son jus de viande

Chapon roulé

Farci aux cèpes écrasé de potimarrons & poêlée de champignons
Nappage de son jus de volaille

Gigot d'agneau

Pommes sautées, écrasé de potimarron & marrons - Nappage de son jus de viande

Carré d'agneau en persillade

Légumes d'hiver, pommes sautées caramélisées - Nappage de son jus de viande

Poitrine de cochon ibérique confite 24h

gratin dauphinois & poêlée de légumes verts - Sauce du chef à base de soja

Sauté de chevreuil

Polenta, légumes du soleil - Sauce Grand veneur (Myrtilles, vin rouge)

Dressage en plat en inox, Format adapté au four traditionnel - Consigne 30€
Remboursement dès retour en boutique

