

# La Maison

TRAITEUR

## MENUS DE FÊTES & PLATS À PARTAGER



### Les Horaires en Fêtes

Du lundi au samedi  
de 9h à 20h (à partir du 21/12/24)  
(Dimanche et Jours fériés jusqu'à 13h)

3, avenue Pasteur  
06 600 Antibes  
04 93 34 24 91

18, rue d'Antibes  
06 400 Cannes  
04 93 30 19 93

Tout est fait maison avec des produits de sélection.  
Notre laboratoire de 100m<sup>2</sup> est situé  
au dessus de notre boutique.

## NOTRE BOUTIQUE EN FÊTES

### NOS APÉRITIFS

Saumon fumé maison au bois de hêtre	10€ / 100 g
Magret de canard séché aux épices	9€ / 100 g
Foie gras de Canard - Label rouge	15€ / 100 g

### Sélection de Caviar

Œufs de saumon, œufs de truite fumés, beurre de caviar, beurre de homard, beurre de truffe, fleur de sel au caviar, fleur de sel à la truffe, rillettes d'esturgeon.

### NOS ENTRÉES

Œuf Norvégien	8€
Avocat crevettes	7€
Bouchée à la Reine ris de veau et morilles	9€
Escargots (6 pièces)	5€
Coquilles Saint-Jacques	7€

### NOS PLATS

#### Suggestions Terre

Pluma ibérique au piment d'Espelette et beurre salé, souris d'agneau confite, chapon roulé farci aux cèpes, magret de canard à l'orange, boudin blanc truffé, bœuf Wellington, ris de veau braisé au cognac.

#### Suggestions Mer

1/2 homard grillé, brochettes de noix Saint-Jacques rôties à la citronnelle, turbot sauce beurre blanc au safran, queue de lotte rotie à l'armoricaine.

#### Suggestions d'accompagnements

Gratin Dauphinois, gratin Dauphinois à la truffe, légumes de saison, écrasé de topinambour à la ciboulette, purée à la truffée et purée de patate douce gingembre.

### POUR COMMANDER

(À EMPORTER UNIQUEMENT)

04 93 34 24 91

contact@lamaizon-traiteur.com

www.lamaizon-traiteur.com

## PLATEAUX COCKTAIL DES FÊTES

Disponible du 9 Décembre 2024 au 5 Janvier 2025

### FEUILLETTÉS (Les 20) - 40€

- Saint-Marcellin, noix, miel
- Champignons, ail et fines herbes
- Escargots en persillade

### PETITS FOURS (Les 20) - 46€

- Pain d'épices, foie gras, noisettes du piémont
- Blinis Saumon fumé maison, Label Rouge, crème citronnée
- Blinis œufs de truite et crème citronnée
- Navette houmous huile de sésame et poudre d'olives
- Navette avocat, crevettes
- Navette Jambon de parme, beurre truffé
- Navette au Saumon fumé
- Caviar d'aubergine et olives noires
- Tartelette butternut et marron
- Pissaladière

### VERRINES GASTRONOMIQUES (Les 12) - 36€ / (Les 20) - 59€

- Purée d'avocat, pomme au curry et crevettes
- Tartare de dorade exotique, mangue, kiwi, ananas
- Poulpe à l'encre noire, condiments relevés (gingembre, piment, coriandre)

### PAN BAGNAT (Les 10) - 27€

### MINI BURGER (Les 10) - 38€

Brioche à l'encre de seiche aux céréales

### MINI BROCHETTES (Les 12) - 36€

- Saint-Jacques braisées à la citronnelle
- Crevettes persillées
- Jambon cru Cebo Iberico

### VERRINES SUCRÉES (Les 12) - 27€ / (Les 20) - 44€

- Tiramisu café et marrons
- Panna cotta framboises et pistaches
- Tarte au citron

### FROMAGES (Pour 4 personnes) - 35€

Trilogie de Fromages MOF L. Gaborit  
Brioche à l'encre de seiche aux céréales

### CHARCUTERIE (Pour 4 personnes) - 28€

Terrine de foie de Canard aux Girolles, jambon Cebo Iberico, jambon cru d'Ardèche et chorizo



## MENU DÉGUSTATION - 69 €

2 entrées, 1 plat, 1 dessert

Pour 3 menus achetés  
le 4<sup>e</sup> est offert\* soit 52€/unité

### Foie gras de canard Label Rouge (19 €)

recette La Maizon, accompagné d'une marmelade Orange-Cannelle et brioche à l'encre de seiche aux céréales

ou/et

### Tartare de noix de Saint-Jacques (20 €)

kiwi, pamplemousse, gingembre, citronnelle

ou/et

### Velouté de cèpes (17 €)

et marrons caramélisés (entrée chaude)

.....

### Chapon roulé farci aux cèpes et marrons (28 €)

écrasé de pommes de terre cabrette à la truffe noire Melanosporum - nappage de son jus de volaille

OU

### Turbot poché à basse température (28 €)

carottes multicolores, légumes d'hiver - nappage sauce au beurre blanc safranée

.....

### Entremet litchi (8 €)

framboise et basilic sur son sablé de noisettes

OU

### Buchette chocolat (8 €)

noisettes du piémont

### Pièces cocktails et fromages en option

Voir au verso

Dressage sous vide

Les instructions de dressage seront dévoilées par le Chef  
Sauces et décoration - fleurs/fruits secs (à part)

## PLATS À PARTAGER

2 plats à partager =  
12 mini verrines dessert offertes\*

### Chapon roulé farci aux cèpes et marrons (6 pers.) - 145 €

écrasé de pommes de terre cabrette à la truffe noire Melanosporum et dés de butternut - nappage de son jus de volaille

### Turbot poché à basse température (6 pers.) - 145 €

carottes multicolores, légumes d'hiver - nappage sauce au beurre blanc safranée

### Bœuf Wellington (6 pers.) - 145 €

purée de pommes de terre cabrette, cèpes et girolles - nappage de son jus de viande

Dressage en plat inox possible  
Format adapté au four traditionnel

Consigne 30 €  
Remboursement dès retour du plat en boutique

## LE SUCRÉ

### Entremet litchi - 8 €

framboise et basilic sur son sablé de noisettes

### Buchette chocolat - 8 €

noisettes du piémont

### Plateau de fruits (4 pers.) - 20 €

### Plateau de verrines sucrées (Les 12) - 27 € / (Les 20) - 44 €

Voir au verso

\*Nos offres sont valables pour toutes commandes passées avant le 20/12/24 pour Noël et avant le 28/12/24 pour le jour de l'An

## FORMULES EN FÊTES

Disponible du 9 Décembre au 5 Janvier

Entrée + Plat + Dessert - 28 €  
Entrée + Plat - 24 € ou Plat + Dessert - 19 €

### ENTRÉES (au choix) - 10 €

**Chair de Tourteau**  
avocat et pamplemousse grillé

**Œuf poché**  
velouté de champignons des bois, girolles et croûtons au thym maison

**Salade Périgourdine**  
foie gras maison, canard séché, pignons et mâche

### PLATS (au choix) - 15 €

**Effiloché de canard**  
écrasé de potimarron et marrons

**Noix de Saint-Jacques**  
rubicube de vitelottes et butternut, sauce au beurre blanc

**Risotto d'épeautre à la truffe**  
noisettes et parmesan

### DESSERTS (au choix) - 5 €

**Tiramisu**  
café et crème de marron

**Trianon revisité**  
et noisettes du piémont

**Fruits exotiques au sirop de verveine**  
ananas, litchi, mangue et kiwi

Dressage en bocaux en verre

Consigne 1,50€/Par bocal  
Remboursement dès retour en boutique

