

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 48h à l'avance

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

PLATEAUX:	
pièces cocktail par 25 pièces	47,00 €
verrines gastronomiques par 20 pièces	48,00 €
fromages et ou charcuteries - pour 4pers	25,00 €
Anti-pasti ou Box Crudités	25,00 €
Plaque de pizza, Plaque de pissaladière	37,00 €

Devis personnalisé sur demande

Desserts

Tiramisu - 6 ou 12 pers: Pistaches, Café, speculos, fruits rouges
Tarte au citron, tarte aux fruits de saison, Verrines type café gourmand

*- souvent Disponible en boutique



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, Bolognaise, pesto, champignons

Plat du jour + Dessert À partir de 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 poule

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

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 À partir de 4,5€

Quiche Saumon épinards, Quiche Lorraine

souvent disponible À partir de 3€

Pizza, pissaladière, mini pan Bagnat

Nos desserts

disponible tous les jours À partir de 2 € les 100g

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

souvent disponible À partir de 2 € les 100g

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

Le coins charcuteries et cremeries

Jambon et Saucissons À partir de 2 € les 100g

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

Pâtés À partir de 2 € les 100g

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

Crèmeries À partir de 2 € les 100g

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

PENSEZ à réserver vos plateaux: raclette - Charcuteries - Fromages

Apéritifs VIP

Foie gras de Canard Label rouge À partir de 8€

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

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)

