

La maison
TRAITEUR

Horaires d'ouverture
Du Lundi au Samedi

NOUS SOMMES TOUJOURS HEUREUX DE RAVIR

Vos papilles

La maison

Nous sommes Joanna et Marc, fondateurs passionnés de La Maizon 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 Maizon 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 coeur 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 Maison 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 5litres
Plateau de viennoiseries - 18€ les 15
Service et Location Machine à café/bouilloire

Apéritif

à partir de
15€ HT

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

Expérience Salée

Saveurs Terre & Mer :

Tartelette carotte magret de canard séché, Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée, Navette Avocat Crevettes, Navette Jambon Cru, beurre au piment d'espelette

Saveurs Veggie:

Toast Houmous Piment d'espelette, Tartelette champignons et parmesan, Sablé romarin caviar d'Aubergines et olives noires

Bouchées gourmandes

Pissaladière/Pizza Provençale, Mini Pan Bagnat ou Mini Burger

Douceurs Sucrées

Mix de verrines sucrées: tiramisu, mousse au chocolat, crumble aux pommes, panna cotta, verrine sucrée, Brochette de fruits

Options

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



Autres recettes disponibles sur devis

Cocktail Sur le Pouce

à partir de
24,50€ HT

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

Expérience Salée

Saveurs Terre & Mer :

Tartelette carotte magret de canard séché, Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée, Navette Avocat Crevettes, Navette Jambon Cru, beurre au piment d'espelette

Saveurs Veggie:

Toast Houmous Piment d'espelette, Tartelette champignons et parmesan, Sablé romarin caviar d'Aubergines et olives noires

Bouchées gourmandes

Pissaladière/Pizza Provençale, Mini Pan Bagnat ou Mini Burger

Douceurs Sucrées

Mix de verrines sucrées: tiramisu, mousse au chocolat, crumble aux pommes, panna cotta, verrine sucrée, Brochette de fruits

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Charcuteries
Plateau de Fromages
Pain individuel
Boissons
kit couverts jetables



Cocktail Dinatoire Premium

à partir de
32,50€ HT

Pour des moments savoureux et gourmands
14 pièces salées 2 pièces sucrées

Expérience Salée

Saveurs Terre & Mer :

Tartelette carotte magret de canard séché, Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée, Navette Jambon Cru

Saveurs Veggie:

Toast Houmous Piment d'espelette, Tartelette champignons et parmesan, Sablé romarin caviar d'Aubergines et olives noires

Bouchées gourmandes

Pissaladière/Pizza Provençale, Mini Pan Bagnat ou Mini Burger

Saveurs VIP

Foie Gras sur pain d'épices, échalotes et noisettes, Tartare de Daurade à la pomme verte et grenades, Salade de poulpe et pomme de terre, Brochette Poulet au curry, légumes grillés

Douceurs Sucrées

Mix de verrines sucrées: tiramisu, mousse au chocolat, crumble aux pommes, panna cotta, verrine sucrée, Brochette de fruits

Options

Charcuteries

Plateau de Fromages

Pain individuel

Boissons

kit matériels jetables



Autres recettes disponibles sur devis

La maison

Cocktail Gala - Show Cooking

**13 pièces salées froides, 2 saveurs de Show cooking
Fromages, pain, 2 pièces sucrées**

Expérience Salée

Saveurs Terre & Mer :

Tartelette carotte magret de canard séché, Blinis Saumon fumé maison et crème citronnée, Navette Jambon Cru

Bouchées gourmandes

Pissaladière/Pizza Provençale, Mini Pan Bagnat ou Mini Burger

Saveurs VIP

Foie Gras sur pain d'épices, échalotes et noisettes, Tartare de Daurade à la pomme verte et grenades, Salade de poulpe et pomme de terre, Brochette Poulet au curry, légumes grillé

Show Cooking

Risotto d'épeautre champignons, truffe et noisettes, Tagliata de Bœuf roquette et parmesan, Poulpe grillé, légumes du soleil

Douceurs Sucrées

Mix de verrines sucrées: tiramisu, mousse au chocolat, crumble aux pommes, panna cotta, verrine sucrée, Brochette de fruits

Autres recette disponibles sur devis

Options

Charcuteries

Plateau de Fromages

Pain individuel

Boissons

kit matériels 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

à partir de
27,50€ HT
/pers

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

Expérience Salée

Saveurs Terre & Mer

Navette Avocat Crevettes, Poulet et moutarde à l'ancienne, Jambon cru
Beurre cornichons

Bouchées gourmandes

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)

Plateaux

Fromages, noix, figues
Plateau de charcuteries d'Ardèche - Maison Teyssier

Douceur Sucrées

Tarte aux pommes / Brochettes de fruits

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Boissons
kit couverts jetables



La maison

Buffet Classique

à partir de
32€ HT

2 pieces salées/ Salades composées à partager et Plat froid
Fromages, pain/ Dessert/ Fruits

Expérience salée

Bouchées gourmande

Pissaladière, Pizza au fromage/reine/provençale (au choix),

Entrées Bistronomique à partager

Salade pomme verte concombre, avocat, curry, crevettes, Salade Grecque, Taboulé Maison, Salade de légumes croquants thai, Tagliatelles de courgettes, Feta, Olives

Plat Froid à partager

Rosbeef et sa mayonnaise maison - Dégustation Froide
Filet de saumon aux agrumes - Dégustation Froide

Plateau de Fromages, noix, figues

Douceurs Sucrées

Tarte aux pommes, tarte aux poire, Salade de Fruits...

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Charcuteries

Plateau de Fromages

Pain individuel

Boissons

kit couverts jetables



La maison

Buffet Premium

à partir de
37,50€ HT

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

Expérience salée

Saveurs Terre & Mer

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)

Saveurs Veggie

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

Plats Froids à partager

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

Plateau de Fromages, noix, figues

Douceurs sucrées

Tarte, Salade de Fruits, Mousse au chocolat...

Autres recettes disponibles sur devis

Options

Charcuteries

Boissons

kit couverts jetables



Buffet eco responsable

à partir de
34€ 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 Plats dressés en bocaux en verre, consignés

Pièces cocktails : 3/ pers

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 ou plats froids : 3 /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



La maison

Nos Plateaux

Salés

WRAP - par 15 (veggie, poulet ou crevettes)	28€
Mini Pan Bagnat - par 12	28€
Club Sandwich - par 15 (veggie ou poulet)	24€
Mini Burger - par 12	28€
Petits farcis niçois - par 12	30€
Panier de crudités et sauce	24€
Mini Brochettes - par 12	28€
Anti Pasti	24€
Verrines gastronomiques - par 20	45€
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€



La Maison

TRAITEUR

Repas du Midi

“ FORMULES ET PLATEAUX REPAS “

Livraison Offerte sur Sophia Antipolis
Autres secteurs: sur demande



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

NOS PLATEAUX REPAS - TERRE

La maison
TRAITFUR

Prix HT: 15€

TERRE 1

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

Piemontaise
Rosbif, mayonnaise maison
et taboulé

Mousse au chocolat

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 19,50€

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 -

La maison
TRAITERIE

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 riviera,
riz, haricot verts

Crumble aux pommes

- à déguster chaud

Prix HT: 21€

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 riviera,
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

La maison
TRAITFEUR

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: 19,50€

VEGÉ 2

Taboulé, carottes rapées

Antipasti végétarien

Salade de fruits ou
autre dessert gourmand

- à déguster froid ou chaud

Prix HT: 20,50€

VEGÉ 3

Artichauts à la provençale, ail et
basilic

Aubergine à la parmigiana

Salade de fruits ou
autre dessert gourmand

- à déguster chaud

Prix HT: 14€

VEGÉ 4

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

Compote de pomme

- à déguster froid

Prix HT: 19,50€

VEGÉ 5

Tomates, mozzarella, basilic

Pâtes au Champignons et
parmesan

Tarte au citron meringuée

- à déguster Froid

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 Maizon 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 ECO-DEFIS POUR NOTRE
ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL.



QUALITÉ

La Maizon 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 Maizon 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 Maizon.

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