

*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 m<sup>2</sup> 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

## ÉVÉNEMENTS PRIVÉS - LIVRAISON - TRAITEUR À DOMICILE

Parfait pour vos anniversaires, baptêmes, mariages, garden-parties et soirées entre amis...

Plats à partager : Plats conviviaux, terre et mer , accompagnements de saison.

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



## POUR VOTRE QUOTIDIEN

Retrouvez chaque jour nos plats du jour, formules, salades composées et plats préparés.

Des produits frais et de saison.

Faites une pause gourmande avec des recettes maison,  
disponibles en boutique pour emporter ou déguster sur place.



## 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](mailto:contact@lamaizon-traiteur.com)

 [www.lamaizon-traiteur.com](http://www.lamaizon-traiteur.com)

# Apéritif

à partir de  
15,90€

**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  
26€

**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  
34,30€

**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

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

à partir de  
15,30€ HT  
/pers

## *Aperitif - 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



# Buffet sur le Pouce

à partir de  
29€  
/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€

**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€

## 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€

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 <small>(jambon cru et st Nectaire/ poulet curry/légumes grillés et comté/crevettes persillade...)</small>	28€
Anti Pasti	24€
Verrines gastronomiques - par 20 <small>tartare daurade, saumon gravlax, boulette caviar d'Aubergines</small>	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

# 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, Bolognese, 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 )



# 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](mailto:contact@lamaizon-traiteur.com)

🌐 [www.lamaizon-traiteur.com](http://www.lamaizon-traiteur.com)