



Notre Carte Traiteur

Fêtes 2024

de l'Apéritif au Dessert



MAISON ALLARD

43 bis avenue de la vallée des Baux
13520 Maussane les Alpilles



06 80 11 87 67

www.maisonallard.fr
contact@maisonallard.fr



Bouchées apéritives

Plateau 16 pièces : 40 € / 32 pièces : 75 €

- *Involtini de magret fumé, chèvre frais et confiture d'olives maison*
- *Tartelette potimarron et sésame*
- *Chou à la crème de bleu d'auvergne, compotée de pommes et noix*
- *Toast de pain d'épices et foie gras maison*
- *Tempura de gambas au poivre vert*
- *Vol-au vent d'escargots maison*
- *Polenta snackée et tarama à la truffe*
- *Blini crème citronnée et poutargue*

Entrées

MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	250 GR. -	32,50 €
	350 GR. -	45,50 €
	500GR. -	65,00 €

TERRINE DE SAUMON EN CROUTE	7,50 €
<i>Feuilletage maison, saumon, pistaches torréfiées et gelée au porto</i>	

VELOUTÉ DE NOËL	7 €
<i>Velouté de potimarron, éclats de marrons et oeuf mollet</i>	

FARÇI DE BOUDIN BLANC	8 €
<i>Feuilles de chou vert et farce au boudin blanc truffé maison</i>	

RAVIOLES DE GRENOUILLE	9 €
<i>Effiloché de cuisses de grenouille et farce légumes d'automne</i>	

VOL-AU-VENT DE SAINT-JACQUES	9,50 €
<i>Feuilleté vol-au-vent, noix de Saint-Jacques et crème de céleri</i>	





Saumon Fumé

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ DES ÎLES FÉROÉ
(KAVIARI)

12 €/100GR

Nos poissons

LA LANGOUSTE (Demi/Entière)

24 € / 39 €

Queue de Langouste à l'armoricaine flambée au cognac

LE HOMARD SAUCE NEWBURG

39 €

Queue de homard précoupée, pince et coude décortiquées, sauce Newburg

LE SANDRE

21 €

Filet de sandre, réduction de muscat de Beaume de Venise fumé

LA LOTTE

23 €

Médallions de lotte, sauce aux girolles

Nos plats végétariens

LE RISOTTO

11 €

Risotto au potimarron, noisettes torréfiées et parmesan

LE GRATINÉ

12 €

Gratin de légumes d'hiver à la tomme de Savoie façon truffade





Nos viandes

SUPRÊME DE CHAPON AUX MORILLES (2pers)	36,90 €
PITHIVIERS DE CANARD AU FOIE GRAS <i>Magret de canard, sauce Périgueux truffée, foie gras, compotée de chou vert, le tout en feuilletage maison</i>	18,90 €
BALLOTINE DE VOLAILLE FORESTIÈRE <i>Avec son jus corsé de viande</i>	9,90 €
BALLOTINE DE VOLAILLE AUX MARRONS <i>Sauce au foie gras</i>	15,90 €
BOEUF WELLINGTON (2 pers mini) <i>Filet de boeuf, foie gras et champignons en feuilletage, sauce au Madère</i>	21 €/ pers
CHEVREUIL GRAND VENEUR	18 €

Accompagnements

RISOTTO TRUFFÉ	8.90 €
POMMES DAUPHINE MAISON	7.90 €
GRATIN DAUPHINOIS NATURE / CÈPES	6.90 € / 7.90 €
CAROTTES FONDANTES, MIEL ET PAIN D'ÉPICES	6,90 €
PURÉE DE BUTTERNUT À L'HUILE D'OLIVE MATURÉE	6,90 €



Plateaux de fromages

PLATEAUX TRUFFÉS

Brie de Meaux, Mont d'or, Brillat savarin et tomme de Savoie

2/3 personnes- 400 gr : 34 €

5/6 personnes-1200 gr : 89 €

PLATEAUX CLASSIQUES

Conté 24 mois, Cantal entre-deux, Roquefort Papillon, petits chèvres à l'huile d'olive et Saint-nectaire fermier

2/3 personnes- 400 gr : 23 €

5/6 personnes-1200 gr : 69 €

Nos Bûches maison

LA MONT-BLANC

Crème vanille, biscuit génoise, marrons glacés, crème de marron maison

LA CHOCOLAT-CARAMEL

Mousse chocolat et fèves tonka, crèmeuse caramel et biscuit croquant noisettes

LA PASSION

Mousse framboise, crèmeuse aux fruits de la passion et biscuit moelleux pistache

LA GLACÉE

Bûche nougat glacée avec pistaches, amandes, noisettes, biscuit génoise, meringue et coulis de fruits rouges

4 personnes : 22 €

6 personnes : 33 €

8 personnes : 44 €





Vous pouvez passer commande pour le 24 et 25 décembre jusqu'au 19 décembre et jusqu'au 26 décembre pour le Nouvel An.

Le planning pouvant être chargé, nous vous conseillons d'anticiper vos commandes.

Vous pourrez découvrir nos bûches à l'épicerie à partir du 3 décembre.

Nos foies gras maison sont à la vente toute l'année.

Tous nos plats et desserts sont confectionnés sur place à l'épicerie à Maussane.

Conditionnement :

Nos plats sont conditionnés dans des plats micro-ondables, passant au four & recyclables, ou en vaisselle PVC réutilisable. Plats en verre possible pour un minimum de 6 personnes.

Conditions de livraison :

La livraison est possible sur les communes environnantes dans un rayon de 20 km, sous réserve des disponibilités de notre équipe.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez nous contacter. Nos produits doivent être conservés au réfrigérateur.

Les tarifs sont affichés TTC avec une TVA à 5.5%

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : fermé

Mardi : 9h30 - 13h30 / 15h30 - 19h00

Mercredi : 9h30 - 13h30 / 15h30 - 19h00

Jeudi : 9h30 - 13h30 / 15h30 - 19h00

Vendredi : 9h30 - 13h30 / 15h00 - 19h00

Samedi : 9h30 - 13h30 / 15h00 - 19h00

Dimanche de 9h30-12h30

8-15-22 décembre ouvert toute la journée



Notre chef Emilie



www.maisonallard.fr

