



Notre Carte Traiteur

Fêtes 2025

De l'Apéritif au Dessert





Bouchées apéritives

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

- *Blini au fromage frais, miel des Alpilles et oeufs de truite*
- *Galantine de lapin à l'armagnac*
- *Involtini de gambas au chou vert*
- *Feuilleté d'escargot en persillade*
- *Chou à la crème de poutargue*
- *Carotte cake au noix et crème de roquefort*
- *Pain d'épices maison, oignons confits et foie gras maison*
- *Petit champignon farci à la brandade et confiture d'olive maison*

Entrées

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

TERRINE LAPIN EN CRÔUTE 7,50 €

Pâte brisée maison, lapin, pistache torréfiées et gelée

LE FARÇI 8,50 €

Feuilles de chou vert farci au confit de canard

VOL-AU-VENT DE SAINT-JACQUES 9,50 €

Feuilleté vol-au-vent, noix de Saint-Jacques et cèpes





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 SANDRE

22 €

Pavé de sandre, sauce au champagne et truffe noire

LA LOTTE

23 €

Médallions de lotte, sauce au vin muscat et safran des Alpilles

Nos plats végétariens

LE RISOTTO

12 €

Risotto aux champignons

LA PATATE DOUCE FARCIE

13 €

2 Demi patates douces farcies au brie truffé





Nos viandes

SUPRÊME DE CHAPON AUX MORILLES (2pers) 36,90 €

PITHIVIERS DE CANARD AU FOIE GRAS 18,90 €

Magret de canard, pommes rôties au calvados, foie gras maison, le tout en feuilletage accompagné d'une sauce foie gras

BALLOTINE DE VOLAILLE FORESTIÈRE 9,90 €

Avec son jus corsé de viande

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX MARRONS 15,90 €

Sauce au foie gras

BOEUF WELLINGTON (2 pers mini) 21€/pers

Filet de boeuf, foie gras et champignons en feuilletage, sauce au Madère

CHEVREUIL GRAND VENEUR 18 €

Accompagnements

RISOTTO A L'ENCRE DE SEICHE 8.90 €
OU TRUFFÉ

POMMES DAUPHINE MAISON 7.90 €

GRATIN DAUPHINOIS NATURE / CÈPES 6.90 € / 7.90 €

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE TRUFÉE 6,90 €





Plateaux de fromages

PLATEAUX TRUFFÉS

2/3 personnes- 400 gr : 34 €

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

5/6 personnes-1200 gr : 89 €

PLATEAUX CLASSIQUES

2/3 personnes- 400 gr : 23 €

Comté 24 mois, Cantal entre-deux,
Roquefort Papillon, petits chèvres
à l'huile d'olive et Saint-Nectaire
laitier

5/6 personnes-1200 gr : 69 €

Nos Bûches maison

LA MONT-BLANC

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

LA CHOCO-NOISETTE

Bavaroise au chocolat noir, bavaroise à la noisette, coeur au caramel sur une dacquoise noisette

LA MANDARINE / VANILLE

Mousse légère à la vanille, feuilletine croquante au praliné amande, compotée de mandarine et biscuit joconde

LA NOUGAT GLACÉE (façon Montélimar)

Bûche nougat glacée façon Montélimar aux pistaches, écorce d'orange confite et amandes, biscuit joconde pistache, meringue

4 personnes : 22 €

6 personnes : 33 €

8 personnes : 44 €





Vous pouvez passer commande pour le 24 et 25 décembre jusqu'au 20 décembre et jusqu'au 27 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 - 19h00

Mercredi : 9h30 - 19h00

Jeudi : 9h30 - 19h00

Vendredi : 9h30 - 19h00

Samedi : 9h30 - 19h00

Dimanche de 9h30-12h30

7-14-21 décembre 9h30 - 17h00



Notre chef Emilie



www.maisonallard.fr

