MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Notre Carte Traiteur

Fêtes 2026

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

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Bouchées apéritives

PLATEAU 16 PIÈCES : 34 € / 32 PIÈCES : 66 €

- *Pain d'épices maison, oignons confits, foie gras maison*
- *Nougat de chèvre frais, pistache et miel de garrigue*
- *Dés de polenta truffée et parmesan*
- *Verrine croquant amande, ciboulette, grenade et pointe de citronnelle*
- *Pique de magret fumé, comté et raisin rouge*
- *Eclair au saumon fumé, crème de raifort*
- *Cuillère de gambas, mayonnaise aux épices douces et dés de mangue*
- *Mimosa de king crabe Kaviari en verrine, oeuf de truite*

Entrées

MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON
250 GR. - 34 €
350 GR. - 45 €
500GR. - 68 €

RAVIOLES DE HOMARD ET GAMBAS — 9,50 €
Nage d'écrevisse

VOL-AU-VENT AU RIS DE VEAU ET VOLAILLE — 9,50 €

VOL-AU-VENT DE SAINT-JACQUES — 9,50 €
Feuilleté vol-au-vent, noix de Saint-Jacques et cèpes

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

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Saumon Fumé

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ DES ÎLES FÉROÉ — 12 €/100GR
(KAVIARI)

Nos poissons

LE CABILLAUD — 21 €
Dos de cabillaud, façon beurre blanc aux agrumes, huile de langoustine truffée

LA LOTTE — 23 €
Médaillons de lotte, sauce au vin muscat et safran des Alpilles

LA LANGOUSTE (Demi/Entière) — 24 € / 39 €
Queue de langouste à l'armoricaine flambée au cognac

Nos plats végétariens

LE RISOTTO — 12 €
Risotto aux champignons

LA PATATE DOUCE FARCIE — 13 €
2 Demi patates douces farcies au brie truffé

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

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Nos viandes

BALLOTINE DE VOLAILLE FORESTIERE 13,90 €
Avec son jus corsé de viande

PITHIVIERS DE CANARD AU FOIE GRAS 19,90 €
Filet de canard, farce fine aux cèpes, foie gras maison, le tout en feuilletage accompagné d'une sauce foie gras

BOEUF WELLINGTON (2 pers mini) 21 €/ pers
Filet de boeuf, foie gras maison et champignons en feuilletage, sauce au Madère

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

Accompagnements

RISOTTO TRUFFÉ 8.90 €

POMMES DAUPHINE 7.90 €

GRATIN DAUPHINOIS NATURE / CÈPES 6.90 € / 7.90 €

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE TRUFÉE 6,90 €

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

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

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

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

2/3 personnes- 400 gr : 23 €
5/6 personnes-1200 gr : 69 €

Nos Bûches maison

LA MONT-BLANC

Mousse vanille, crémeux vanille, biscuit génoise, marrons glacés, crème de marron maison et éclats de chocolat

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

4 personnes : 22 €
6 personnes : 33 €
8 personnes : 44 €

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

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Vous pouvez passer commande pour le 24 et 25 décembre jusqu'au 19 décembre et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An.
Le planning pouvant être chargé, nous vous conseillons d'anticiper vos commandes.
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

Jeudi 24 décembre : 9h30 - 17h00
Vendredi 25 décembre : 8h30 - 11 h30
Samedi 26 décembre : Fermé
Dimanche 27 décembre : Fermé
Lundi 28 décembre : 9h30 - 18h30
Mardi 29 décembre : 9h30 - 18h30
Mercredi 30 décembre :
Jeudi 31 décembre : 9h30-17h00
Vendredi 1er janvier : Fermé

www.maisonallard.fr