MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Notre Carte Traiteur

AUTOMNE-HIVER





De novembre 2026
à mars 2027

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

Délai de commande : 48 heures minimum

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Bouchées

Salées (10 pièces minimum par bouchée)

Navettes

- *Poulet rôti, crème au paprika fumé* — *2.50 €*
- *Saumon fumé, façon gravlax* — *3.00 €*
- *Foie gras maison, confiture d'oignons et sel fumé* — *4.00 €*

Verrines et bouchées

- *Bille de chèvre et noisette* — *2.00 €*
- *Dés de polenta au chèvre, miel, sésame torréfié* — *2.00 €*
- *Crémeux de butternut à l'huile de noisette* — *2.00 €*
- *Involtini de serrano grande réserve, fromage frais et pruneau* — *2.50 €*
- *Focaccia au champignon, bacon et fromage frais* — *2.50 €*
- *Blini à l'anguille, oeuf de truite* — *2.50 €*

Croque-monsieur

- *Mini croque monsieur champignon emmental* — *2.00 €*
- *Mini croque monsieur truffé* — *2.50 €*

Sucrées 2 € /pièce(10 pièces minimum par bouchée)

- *Flan façon cheesecake citron clémentine*
- *Fondant pomme crème de marrons*
- *Macaron*

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

Délai de commande : 48 heures minimum

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Planches de charcuteries

L'Ibérique

2 pers -- 23 € / 6 pers --64 €

Duo de jambon de Bellota, chorizo de Bellota, lomo de Bellota.

La Favorite

2 pers -- 22 € / 6 pers --60 €

Jambon de Bellota, lomo de Bellota, saucisson de taureau camargue , jambon de Bayonne affiné

Entrées

VELOUTÉ DE BUTTERNUT PÉTALES DE COMTÉ ET NOISETTES TORRÉFIÉES 5.00 €

PISSALADIÈRE 5.00 €

LENTILLE VERTE, MAGRET FUMÉ, POMME ET NOIX 6,50 €

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

Délai de commande : 48 heures minimum

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Nos viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE 14,90 €
Suprême de volaille au Sauternes et cèpes, accompagné d'une polenta crémeuse

TAJINE DE BOEUF 14,90 €
Tajine de boeuf aux pruneaux et aux amandes servi avec une semoule aux raisins secs

EFFILOCHE DE COCHON 14,90 €
Et son jus corsé, accompagné de pommes de terre sautées à l'ail noir

Nos poissons

LIEU NOIR 14,90 €
Dos de lieu noir rôti, crème miso shitakés, poireaux teriyaki

RAVIOLES DE CRABE 17,90 €
Farcies à la chair de king crabe Kaviari

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

Délai de commande : 48 heures minimum

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Plateaux de fromages

PLATEAUX TRUFFÉS
Brie de Meaux, 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 fermier
2/3 personnes- 400 gr : 23 €
5/6 personnes-1200 gr : 69 €

Nos desserts maison

TARTE CITRON CLEMENTINE — 5.00 €
Tarte citron clémentine et éclat de meringue

FONDANT POMME MARRONS — 5.00 €
Fondant pomme et crème aux marrons

ROYAL AU CHOCOLAT — 5.00 €

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

Délai de commande : 48 heures minimum

MAISON ALLARD
EPICERIE FINE

Nous cuisinons sur commande & sur place

Pensez à commander au minimum 48h avant votre retrait à l'épicerie ou en livraison. Afin de garantir la qualité de nos préparations et une organisation optimale en cuisine, nous nous réservons le droit de refuser toute commande comportant un nombre de plats différents disproportionné par rapport au nombre total de portions commandées.

Conditionnement :

Nos plats sont conditionnés dans des barquettes 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 sous réserve des disponibilités de notre équipe. Tous les produits en stock à l'épicerie sont livrables. A consulter sur notre site internet.

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 - 18h30
Mercredi: 9h30 - 18h30
Jeudi : 9h30 - 18h30
Vendredi : 9h30 - 18h30
Samedi : 9h30 - 18h30
Dimanche : fermé (hors 6, 13, 20 décembre 9h30-12H30)

www.maisonallard.fr