

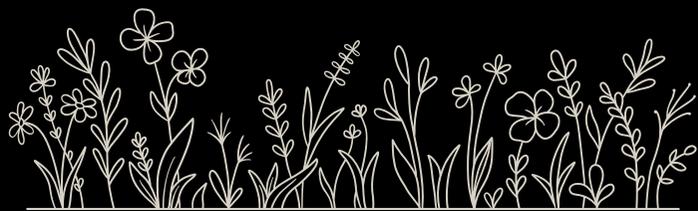
M. MAISSON

Artisan du goût



Régalez-vous ! CARTE TRAITEUR 2024

PRODUITS FAITS MAISON



LES PIÈCES COCKTAILS

PLAQUE (96 pièces) Pizza, Pissaladière, Quiche au jambon	48.00€
PLAQUE DE TARTE (96 pièces) Au fromage et aux graines	48.00€
FEUILLETES SALES (32 pièces)	18.00€
PLATEAU DE MINI VOL-AU-VENT (25 pièces) Ris de veau jambon, champignon Comté, poulet chorizo, quenelle de brochet, escargot persillé	49.00€
PLATEAU DE WRAPS (20 pièces) Saumon et fines herbes, jambon, mi- chèvre et figues, poulet poivrons	20.00€
PLATEAU DE PROFITEROLES (16 PIÈCES) Cervelle des canuts et billes citronnées, mousse de légumes et pickles de légumes, saumon gravlax, foie gras fruits secs	34.00€
PLATEAU DE CANAPÉS (20 PIÈCES) Tomate et oeuf de caille, foie gras pistaches, saumon fumé, magret de canard fumé et figues	27.00€
PLATEAU DE MINI VERRINES (12 pièces) Guacamole et crevette, caviar d'aubergine mozzarella et pesto, tartare de dorade citron vert et noisettes, tomate et son crumble chorizo parmesan	31.50€
PLATEAU D'OPÉRAS (20 pièces) Foie gras fruits secs, légumes chorizo, dorade crémeux de langoustine, truite & asperges	36.00€
COFFRET FROID "MAISSON" (50 pièces) 5 canapés magret de canard fumé figues, 5 canapés tomate oeuf de caille, 5 canapés foie gras et pistaches, 5 verrines guacamole crevette, 5 verrines tomate crumble de chorizo, 5 opéras truite & asperges, 5 opéras dorade crémeux de langoustine, 5 profiteroles saumon gravlax, 5 profiteroles mousse de légumes et pickles de légumes, 5 wraps poulet poivrons	95.00€
COFFRET CHAUD "MAISSON" (60 pièces) 6 feuilletés escargots, 6 Mac Maisson, 6 tarte fromage et aux graines, 6 vol-au-vent quenelle de brochet, 6 vol-au-vent ris de veau Comté, 6 feuilletés saumon, 6 feuilletés pruneaux, 6 pissaladières, 6 quiches jambon, 6 cookies au chèvre de la Dombes	72.00€

Pour tous vos événements familiaux ou professionnels n'hésitez pas à nous demander conseil pour vous composer un cocktail et repas sur mesure

LES COCKTAILS

COCKTAIL Harmonie 11 pièces par personne : 7 pièces salées froides et 4 pièces sucrées Verrine tartare de dorade citron vert et noisettes, Profiterole mousse et pickles de légumes, Canapé magret de canard fumé et figues, Opéra légumes chorizo, Wrap jambon, Mini pâté croûte, Canapé saumon fumé 3 mignardises et 1 macaron	22.00€/pers
COCKTAIL Prestige 18 pièces par personne : 4 pièces salées chaudes, 8 pièces salées froides et 6 pièces sucrées Feuilleté escargot, Mac Maisson, Mini vol-au-vent poulet chorizo, Tarte au fromages et aux graines, Profiterole foie gras fruits secs, Verrine d'aubergine mozzarella et pesto, Wrap jambon, Profiterole cervelle des canuts, canapé saumon fumé, mini pâté croûte, Opéra mousse de légumes pickles, Verrine guacamole crevette Finger Comté du Jura et Verrine de domaine de Bresse 2 mignardises et 2 macarons	29.90€/pers

LES ENTREES FROIDES

	LA PIECE
Buchette de dorade et asperges	5.60€
Trilogie de noix de Saint-Jacques et gambas	6.50€
Eclair fraîcheur saumon et pommes	6.00€
Verrine crémeux de poivrons et chorizo crumble de parmesan	5.95€
Nougat de foie gras aux fruits secs	7.00€
Pâté croûte volaille de Bresse à l'estragon 100 G	32.00€
Médaille de foie gras de canard français LES 60 G	9.90€

LES SALADES

	LE KG
Macédoine	15.50€
Taboulé	15.00€
La Norvégienne Choux frisés, saumon fumé, pommes, tomates	19.20€
L'Italienne Pâtes, tomates, olives, poivrons, pesto	14.00€
La Duo Blé, épeautre, poulet, cajun	16.80€
La Végétarienne Coleslaw: chou, carotte, oignon	15.50€
La Libanaise Pois chiche, maïs, oignon rouge	16.00€

LES PLATS CHAUDS	LA PORTION
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles	17.00€
Pièce de boeuf, sauce poivre	12.00€
Médaille de veau, jus réduit au romarin	13.00€
Géométrie de Saint-Pierre, coulis de poivrons pickles	11.00€
Filet d'omble chevalier, vinaigrette à l'escabèche	14.00€
Magret de canard, sauce exotique	11.00€
Brochette de Saint Jacques et gambas au satay	12.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	3.50€
Pommes dauphines (10 pièces)	8.00€
Crêpes vonnassiennes (3 pièces)	3.10€
Bavarois de légumes de saison	3.50€
Aubergine confite et ricotta	4.60€
Clafoutis de tomates cerises	3.95€

LES PLATS UNIQUES

Paëlla	13.50€
Poulet basquaise, riz	9.20€
Couscous	13.50€
Boeuf à la provençale, tagliatelle	9.50€

LE COIN DU BOUCHER

Pierrade 1kg=4 pers bœuf, veau, canard, poulet	35.00€
Fondue Bourguignonne pour 4 pers	29.90€
Cervelas pistaché	24.50€

FROMAGE ET PAINS

Plateau de fromages 1kg St Marcelin, Tomme, Comté, Bleu de Gex, Pur chèvre	38.50€
Flûte	1.70€
Baguette de campagne ou multigraines	1.50€

LES DESSERTS DISPONIBLE EN ENTREMET 4,6,8,10 ET 12 PERSONNES

DÉLICE DE BROUILLY	4.80€
FLEUR FRAMBOISE (SANS GLUTEN)	4.80€
FRAISIER (SANS AMANDES)	4.80€
TARTE CITRON MERINGUÉE	4.80€
ROUGE & NOIR CHOCOLAT FRAMBOISE	4.80€
SUNSET EXOTIQUE : COCO MANGUE	4.80€
DÉCOUVERTE (SANS GLUTEN) Croustillant noisette, financier cassis, mousse et compotée de framboises, crémeux fleur de Sureau	4.80€
ÉVASION POIRE CHOCOLAT CALAMANSI	4.80€
TARTE AUX FRUITS FRAIS	4.00€
PULSION : CHOCOLAT CRÉMEUX CITRON	4.80€
DIABOLO : FRAISE YUZU	4.80€

DISPONIBLE EN ENTREMET 4,6 PERSONNES

FÔRET NOIRE	4 pers : 18.00€ 6 pers : 27.00€
MILLEFEUILLE VANILLE CARAMEL	4 pers : 18.00€ 6 pers : 27.00€
SAINT HONORÉ	4 pers : 20.00€ 6 pers : 30.00€
PAVLOVA	4 pers : 20.00€ 6 pers : 30.00€
GÂTEAU BASQUE	4 pers : 18.00€ 6 pers : 24.00€

CAKE 6.95€ l'unité ou 18.00€ les 3
Marbré, citron, vanille, chocolat, noisettes

GÂTEAU DE VOYAGE 8.95€ l'unité ou 24.00€ les 3
Noisette, pistache, caramel

PIECE MONTEE CHOUX 3 choux 5.50€
forme traditionnelle

PLATEAU DE MIGNARDISES 20 pièces 32.00€

COFFRET DE 7 MACARONS 10.50€

SACHET DE MERINGUES 2.10€

BOITE DE 4 MADELEINES 4.80€

LES FORMULES

PLATEAU CHARCUTERIE BEAUJOLAISE 5.00€

Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté-croûte, terrine 120gr/pers, 10 pers minimum

PLATEAU DE VIANDES FROIDES 4.90€

Rosbeef, rôti de porc, filet de poulet sauce vierge 100gr/pers, minimum 10 pers

MACHON BEAUJOLAIS 9.90€

Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté en croûte, terrine, assortiment de fromages sur pics, assortiment tarte pommes, poires, abricots. 10 pers minimum

BUFFET TRADITIONNEL 22.60€

4 salades au choix, jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté en croûte, terrine, rôti de porc, rosbeef, filet de poulet sauce vierge, assortiment de fromages affinés sur pics, assortiment de tartes pommes, poires, abricots. 20 pers minimum

BUFFET FESTIF 29.90€

4 salades au choix, saumon gravlax, tataki de thon mariné, tartare de dorade, ballottine de volaille, jambon cru, pâté en croûte volaille de Bresse estragon, jambon blanc, filet de poulet sauce vierge, rosbeef, rôti de porc, assortiment de fromages affinés sur pic, assortiment de 3 mignardises ou choix d'un entremet. 20 pers minimum

CONDITIONS DE VENTE

Carte valable à partir d'avril. Réservation obligatoire 4 jours avant la date de retrait de commande.

Nos tarifs s'entendent avec une TVA de 5,5% incluse. Les commandes seront préparées dans des plats à utilisation unique. Pour les plats en terre, porcelaine, inox à restituer une consigne sera appliquée.

A défaut, un supplément, vous sera facturé.

Les poids sont donnés à titre indicatif.

Les commandes seront à récupérer dans notre boutiques de Belleville aux horaires d'ouvertures. Livraison sur demande, des frais seront appliqués en supplément.

Ouvertures

Ouverture en non stop de la Boutique Gourmande de Belleville du mardi au samedi de 7h30 à 19h le dimanche de 8h à 12h

Infos pratiques

Les commandes sont possibles par téléphone au 04 74 66 82 60 par mail à contact@maison.fr ou en boutique