

La maison

TRAITEUR

Traiteur traditionnel et gastronomique, cuisine maison,
savoureuse et généreuses



PLATS CUISINES - BUFFETS - PLATS A PARTAGER -
APERITIFS - EVENEMENTS

RETROUVEZ NOUS

2 ADRESSES INCONTOURNABLES

ANTIBES CENTRE: 3, avenue Pasteur - 04 93 34 24 91 - Boutique traiteur et Laboratoire
VIEL ANTIBES : 7, rue Sade - 04 93 74 07 70 - Dégustation sur place et salon de thé

NOS RÉSEAUX SOCIAUX ET SITE

instagram: lamaizon_traiteur_riviera

facebook: la maison traiteur antibes

LABORATOIRE ET BOUTIQUE - 3, AVENUE PASTEUR - ANTIBES CENTRE VILLE
04 93 34 24 91 - CONTACT@LAMAIZON-TRAITEUR.COM

NOUS PROPOSONS SUR COMMANDE

Uniquement sur commande minimum 24h à l'avance
Devis personnalisé sur demande

Entrées dressées

Œuf Norvégien	8,00 €
Avocat Crevettes,	7,00 €
Bouchée à la Reine Terre, Mer ou	6,00 €
Ris de veau et Morilles	9,00€
Tartare de Daurade à la pomme verte	13,00 €
Chair de tourteau avocat pamplemousse grillé et poudre d'algue	13,00€
Saumon Gravlax fenouil et agrumes (100g de saumon)	12,00€

Plats à partager Terre - 6 pers

Poitrine de cochon fermier fondante cuisson 24h et légumes de saison et notre purée de pomme de terre. - Jus de Viande	90,00 €
Bœuf Wellington, Haricots verts, pommes grenailles et champignons - Jus de Viande, ou autres accompagnements de saison -	140,00 €
Épaule d'agneau confite 24h et son jus de viande + acc - 4 à 6 personnes	115,00 €
Poulet Fermier, pommes grenailles et Haricots verts	50,00 €
Bourguignon, Blanquette de veau, Osso Bucco, Navarin d'agneau	à partir de 10,50€
Mais Aussi - Choucroute, Couscous, ris de veau, Lasagnes, Moussaka	

Plats à partager Mer - 5 pers

Lotte rôtie, riz au moules sauce au beurre blanc ET légumes grillés	92,00 €
Turbot sauce beurre blanc safrané, fondu de poireaux et pommes grenailles	110,00 €
Filet de saumon aux agrumes, légumes de saison et sauce aux agrumes	88,00 €
Poulpe Grillé avec légumes de saison grillés - 5 personnes	95,00 €
Mais aussi: Paella, Aioli à partir de 15€/pers	

Apéritifs et cocktails dinatoire

Pièces cocktail par 20 (mix de saveurs: terre-mer-veggie)	38,00 €
Verrines gastronomiques par 20 - 2 Saveurs	48,00 €
Tatartare de Daurade à la pomme verte, gravlax de saumon à la grenade, boulette de viande caviar d'aubergine, crème de petits pois œuf de caille, chou-fleur noix et chèvre, artichaut parmesan et truffe	45,00€
Verrines bistronomiques - par 20 - Saveurs	
Grecque, poulpe, taboulé quinoa, tagliatelles de courgettes...	25,00€
Fromages et ou charcuteries - pour 4pers	25,00 €
Anti- pasti ou Box Crudités et sauces	37,00 €
Plaque de pizza, Plaque de pissaladière - 40 portions	

Desserts

Tiramisu - 6 ou 12 pers: Pistaches, Café, speculos, fruits rouges	à partir de 24,00€
Tarte au citron, tarte aux fruits de saison,	à partir de 25,00 €
Verrines type café gourmand par 20 (tiramisu, tarte citron, mousse chocolat...)	42,00€
Plateau de fruits coupés pour 4 ou 10	à partir de 25,00€



Nos formules

Quiche + dessert ou entrée À partir de 8€

Saumon épinards ou Lorraine

Pâtes ou Salade + Dessert À partir de 10€

Salade italienne (tomate Mozza jambon cru, pâtes pesto), Salade César
Pâtes Carbonara, Bolognese, pesto, champignons

Plat du jour (11€) + Dessert 13,50€

Chaque jour le Chef propose une suggestion viande, poisson ou végétarienne

Nos salades

disponible tous les jours

Carottes râpées, Chou rouge, Tagliatelles de courgettes feta et olives, Grecque, Taboulé Maison, Tomates Mozzarella et basilic, Niçoise, Piémontaise, Salade de poule

souvent disponible

Pois chiches et légumes grillés, Salade de pâtes, salade de riz, Salade de poulet aux légumes croquants, Salade de lentilles, Coleslaw

Nos viandes préparés

disponible tous les jours

Bœuf bourguignon, Blanquette de veau, Navarin d'agneau, Suprême de poulet

souvent disponible

Bœuf wellington, Curry d'agneau, Tagliata de bœuf, Rosebeef, Cordon bleu, Wok de poulet, Veau marengo, andouillettes, boulettes de boeuf

Nos poissons préparés

disponible tous les jours

Filet de daurade sauce riviera, Loup grillé sauce vierge, Tataki de thon, Saumon

souvent disponible

Lotte rôtie, Blanquette de la mer, Wok de crevettes, Calamars en persillade, Dos de cabillaud

Nos gratins

disponible tous les jours

Moussaka, Aubergines à la parmigiana, Lasagnes, Gratin dauphinois

souvent disponible

Hachis de canard patate douce gingembre, Tartiflette, Gratin de légumes, Brandade de cabillaud, Hachis parmentier

Nos Accompagnements

disponible tous les jours

Haricots verts, Champignons, Pommes grenailles, Wok de légumes, Ratatouille, Purée de pomme de terre, Riz, Pâtes,.

souvent disponible

Dahl de lentilles corail, Légumes vapeur, Légumes grillés, Piperade, Purée de carottes, Fondue de poireaux, Fenouils grillés



Nos snacking

disponible tous les jours

Quiche Saumon épinards, Quiche Lorraine

À partir de 4,50€

souvent disponible

Pizza, pissaladière, mini pan Bagnat, Wrap, croque Monsieur, Sandwich

À partir de 3€

Nos desserts

disponible tous les jours

Salade de fruits, Mousse au chocolat, Compote, Tarte au Citron, fruits au sirop, Tiramisu

À partir de 2 € les 100g

souvent disponible

Tiramisu Pistaches, Tiramisu fruits rouges, speculos, Cheese Cake, Tarte du jour, Brownie, tarte tatin, cookies

À partir de 2 € les 100g

Le coins charcuteries et cremeries

Jambon et Saucissons

Jambon cuit sans nitrite, Jambon cru d'ardèche, Cebo iberico, coppa, chorizo, saucisson long

À partir de 2 € les 100g

Pâtés

pâté croute, jambon persillé, foie de canard girolles, pâté aux figues...

À partir de 2 € les 100g

Crèmerie

Saint Marcellin, galet bleuté, chèvre, reblochon, camembert, saint nectaire, morbier, comté

À partir de 2 € les 100g

PENSEZ à réserver vos plateaux: Charcuteries - Fromages

25€ pour 4pers
60€ pour 10pers

Apéritifs VIP

Foie gras de Canard Label rouge

Saumon Fumé d'Ecosse Label rouge - fumé dans notre fumoir au bois de hêtre

À partir de 8€

Nos plats récurrents

Aïoli (tous les vendredis), Couscous, Choucroute, Paëlla

À partir de 15€

Devis et commande sur mesure

04 93 34 24 91

contact@lamazon-traiteur.com

APÉRITIFS - BUFFETS - PLATS À PARTAGER

Livraison possible à partir de 100€
Délais de commande 48h (selon disponibilités)

