



Carte Traiteur & Bouchées

De mars à septembre 2025



Bouchées



Salées (10 pièces minimum par bouchée)

Navettes

- Coppa corse, beurre de piment d'Espelette et copeaux de Cantal 2,5 €
- Saucisson de Bellota ibérique truffé, Manchego, tomate séchée 2,5 €
- Façon pissaladière aux mélets de Provence 2,5 €
- Volaille rôtie, crème de romarin et Marc de Provence "Château Romanin" 2,5 €
- Aubergine grillée, chèvre frais et confiture d'olives maison 2,5 €
- Saumon fumé, fromage frais et pesto de fenouil sauvage de Camargue 3 €
- Foie gras maison, confiture d'oignons et sel fumé 3 €
- Médaillon de homard, mayonnaise et citron vert 4 €

Choux salés

- Gougère de béchamel truffée 3 €
- Crème de poutargue et huile d'olive maturée 3 €

Verrines

- Saumon fumé, fromage frais et oeufs de poisson volant Tobiko 3 €
- Œuf mayonnaise façon mimosa au wasabi 2 €
- Crème de carotte au sésame et gressin à l'huile de langoustine 3 €

Croque-monsieurs

- Mini croque monsieur truffé 2 €
- Mini croque à la parmesane et huile d'olive maturée 2 €

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

- Mini baba au rhum façon mojito et crème citronnée
- Pavlova aux fruits de saison
- Macarons Maison Lenglet
- Fondant chocolat glaçage rocher & crème noisette



Planches de charcuteries

L'Ibérique

2 pers -- 23 € / 4 pers -- 44 € / 6 pers -- 64 €

Duo de jambon de Bellota, saucisson de Bellota à la truffe, chorizo de Bellota, lomo de Bellota

La Favorite

2 pers -- 20 € / 4 pers -- 38 € / 6 pers -- 55 €

Jambon de Bellota, lomo de Bellota, saucisson de Bellota truffé, saucisson de taureau Camargue, jambon de Bayonne affiné

Entrées

PISSALADIÈRE MAISON

5 €

Pissaladière de la maison, oignons façon pickles et anchois sur pâte brisée

GASPACHOS

5 €

Tomates et basilic frais / Poivron et crème de balsamique truffée

VELOUTÉ DE COURGETTES & NOISETTES

5€

Salades

PENNES EN PESTO ROSSO

10.90 €

Pennes, pesto de tomates séchées, olives noires, ail, basilic, huile d'olive maturée salade verte et amandes

LA SALADE CÉSAR

11,90 €

Sucrine, filet de poulet mariné et pané, œuf mollet et sa sauce César

ROUILLE DE POULPE À LA GRAULENNE 180G

12.90 €

Poulpe, pommes de terres, aioli et épices secrètes



Nos poissons

RAVIOLES DE GAMBAS 17,90 €

Accompagnées d'une sauce au citron vert et d'huile de homard

ROUGETS EN ESCABÈCHE 17,90 €

Filets de rougets marinés à l'huile d'olive des Alpilles, vinaigre, olives noires et tomates séchées accompagnés de ses pommes de terre nouvelles

HOMARD ET MAYONNAISE TRUFFÉE 38 €

Queue de homard prédécoupée, pince et coude décortiqués, légumes de saison marinés accompagnés d'une mayonnaise truffée

Nos viandes

LA BALLOTINE ESTIVALE 14,90 €

Ballotine de filet de volaille, farce tomates séchées et mozzarella, servis avec une sauce au basilic et tagliatelles

LE VITELLO TONATO 16,90 €

Fines tranches de viande de veau, recouvertes d'une sauce à base de thon, anchois, câpres, huile d'olive et relevée de jus de citron

CARPACCIO DE MAGRET 16,90 €

Carpaccio de magret de canard en gremolata (huile d'olive, persil, ail, citron), copeaux de parmesan et brunoise de courgettes crues, tomates cerises au citron vert

Végétarien

AUBERGINES A LA PARMESANE 12.90 €



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

LE BABA MOJITO

Baba imbibé au vieux rhum, gelée citron et crème menthe citronnée

6 €

Déclinaisons d'entremets en bocaux 350 ML (consignés 1€)

LE CHOCO-CARAMEL

Streusel & dacquoise noisette, crème caramel et mousse chocolat à la fève tonka

7 €

LE PAVLOVA

Crème diplomate vanille, éclats de meringue et caviar de fruits rouges

7 €

LE PÊCHE-VERVEINE

Biscuit moelleux aux amandes, pêches rôties et son coulis, namelaka d'infusion de
verveine

7 €

 06 80 11 87 67

Délai de commande : 48 heures minimum



HORAIRES D'OUVERTURE

*Nous cuisinons sur commande & sur place
Pensez à commander au minimum 48h avant votre
retrait à l'épicerie ou en livraison. Le planning pouvant être
chargé, nous vous conseillons d'anticiper vos commandes.
Certains plats peuvent être déclinés en plusieurs formats.
Nous consulter.*

Lundi : fermé
Mardi : 9h30 - 20h00
Mercredi : 9h30 - 20h00
Jeudi : 9h30 - 20h00
Vendredi : 9h30 - 20h00
Samedi : 9h30 - 20h00
Dimanche : 9h30 - 12h30

Conditionnement :

*Nos plats sont conditionnés dans des barquettes micro-
ondables, passant au four & recyclables, ou en vaisselle PVC
réutilisable. Plat en verre possible pour un minimum de 6
personnes.*



Notre cheffe Emilie

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 : www.maisonallard.fr*



*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%*

www.maisonallard.fr

