



Carte Traiteur & Bouchées

Evènements, séminaires et repas d'entreprises

De mars à septembre 2025



Au cœur de Maussane-les-Alpilles



Maison Allard vous propose deux
formules sur-mesure pour vos repas
d'affaires, réunions et événements, avec
des produits frais et des saveurs
authentiques.





06 80 11 87 67

contact@maisonallard.fr

Formule Composez votre Buffet !

Bouchées



Salées (10 pièces minimum par bouchée)

Navettes

	HT	TTC
• Coppa corse, beurre de piment d'Espelette et copeaux de Cantal	2,36€	2,5 €
• Saucisson de Bellota ibérique truffé, Manchego, tomate séchée	2,36€	2,5 €
• Façon pissaladière aux mélets de Provence	2,36€	2,5 €
• Volaille rôtie, crème de romarin et Marc de Provence "Château Romanin"	2,36€	2,5 €
• Aubergine grillée, chèvre frais et confiture d'olives maison	2,36€	2,5 €
• Saumon fumé, fromage frais et pesto de fenouil sauvage de Camargue	2,84€	3 €
• Foie gras maison, confiture d'oignons maison et sel fumé	2,84€	3 €
• Médaillon de homard, mayonnaise et citron vert	3,78€	4 €

Choux salés

• Gougère de béchamel truffée	2,84€	3 €
• Crème de poutargue et huile d'olive maturée	2,84€	3 €

Verrines

• Saumon fumé, fromage frais et oeufs de poisson volant Tobiko	2,84€	3 €
• Œuf mayonnaise façon mimosa au wasabi	1,89€	2 €
• Crème de carotte au sésame et gressin à l'huile de langoustine	2,84€	3 €

Croque-monsieurs

• Mini croque monsieur truffé	1,89€	2 €
• Mini croque à la parmesane et huile d'olive maturée	1,89€	2 €

Sucrées (10 pièces minimum par bouchée)

1,89 € HT / 2 € TTC la pièce

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

Délai de commande 4 jours ouvrés minimum

Nos Planches

Planches de charcuterie

5 pers -- 53.87 € HT / 57 € TTC

L'Ibérique

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

La Favorite

5 pers -- 45.36 € HT / 48 € TTC

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

Planche de foie-gras maison

5 pers -- 37.80 € HT / 40 € TTC

10 pers -- 73.70 € HT / 78 € TTC

Foie gras de Canard mi-cuit maison à l'armagnac, abricots secs, sel fumé au bois de hêtre et confiture d'oignons (environ 50g de foie gras et 70g de pain par personne)

Planche végétarienne

5 pers -- 23.63 HT / 25 € TTC

Crudités du moment coupées à la main (130g / personne), tomates séchées, fruits secs, navettes de Maussane salées, olives et dip du moment

Planche de saumon fumé tranché

5 pers -- 26.46 € HT / 28 € TTC

10 pers -- 51.03 € HT / 54 € TTC

Tranches de saumon fumé, blinis à partager, zestes de citron, aneth et baies roses (environ 70g de saumon fumé par personne)

Planche de fromages AOP coupés

10 pers -- 29.30 € HT / 31 € TTC

20 pers -- 58.60 € HT / 62 € TTC

Fromages 100% AOP : Cantal entre-deux, Comté 24 mois d'affinage, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne et Saint Nectaire servis avec une confiture d'olives maison (50g de fromage et 70g de pain par personne)

Planche mixte

5 pers -- 59.54 HT / 63 € TTC

Assortiment de charcuteries et fromages : Jambon de Bellota, lomo de Bellota, saucisson de Taureau Camargue, Comté 24 mois d'affinage, Manchego et Cantal entre-deux (portion 170G/personne et 50g de pain)

Délai de commande 4 jours ouvrés minimum

Formule Composez vos plateaux repas gourmands !



Un fonctionnement simple et flexible :



***Composez jusqu'à 2 types de plateaux
différents par commande***



Commande minimum : 10 plateaux



***Choisissez 1 entrée + 1 plat + 1 dessert par
plateau***

⇒ ***Cette organisation nous permet de vous
garantir fraîcheur, qualité et un service optimal,
tout en maintenant une préparation artisanale et
soignée.***

Plateau à 22€



ENTREES :

- Salade d'aubergines rôties, tomates séchées et pignon de pin
- Salade de riz aux poivrons marinés, olives noires et anchois
- Taboulé de la maison

PLATS :

- Filet de lieu noir mayonnaise et légumes de saison marinés
- Filet mignon de porc en croûte, pâtes au pesto et tomates provençales
- Caponata aux olives, riz de Camargue, oeuf mollet, crumble de parmesan (VG)

DESSERTS :

- Moelleux chocolat et huile d'olive
- Tarte aux pommes caramélisées

SUPPLEMENT FROMAGE : 3€

(couverts bois , serviette et pain inclus)

Délai de commande 4 jours ouvrés minimum

Plateau à 27€



ENTREES :

- Pissaladière aux oignons caramélisés
- Flan de courgettes au basilic frais et parmesan (VG)
- Salade croquante, courgettes, toast de fromage de chèvre et confiture d'olives maison (VG)
- Filet de rouget en escabèche aux olives
- Salade niçoise (salade / tomates séchées / poivrons / œufs durs / anchois / basilic / huile d'olive de la vallée des Baux)

PLATS :

- Mignon de porc façon vitello tonato (fines tranches de porc recouverte de sauce à base de thon frais, câpres, anchois et citron) et ses crudités
- Salade César (sucrine, filet de poulet pané maison, copeaux de parmesan, oeuf mollet et sa sauce)
- Rouille de poulpe à la graulenne
- Filet de lieu aux épices douces pané et ses pommes de terre rissoles, sauce tartare maison
- Aubergines à la parmesane (VG)

FROMAGE INCLUS

DESSERTS :

- Fondant au chocolat, glaçage rocher et crème à la noisette
- Pavlova à la vanille et aux fruits rouges
- Duo de macarons de la Maison Lenglet

(couverts bois , serviette et pain inclus).

Délai de commande 4 jours ouvrés minimum



HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : fermé

Mardi : 9h30 - 20h00

Mercredi : 9h30 - 20h00

Jeudi : 9h30 - 20h00

Vendredi : 9h30 - 20h00

Samedi : 9h30 - 20h00

Dimanche : 9h30 - 12h30

Nous cuisinons sur commande & sur place
Pensez à commander au minimum 4 jours ouvrés 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.

Conditionnement :

Nos plats sont conditionnés dans des plateaux repas avec des éléments micro-ondables. Ils sont accompagnés d'un kit de couverts bois et serviette ainsi qu'une boule de pain.

Conditions de livraison :

La livraison est possible sur les communes environnantes, sous réserve des disponibilités de notre équipe. Veuillez nous consulter pour la tarification. 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.

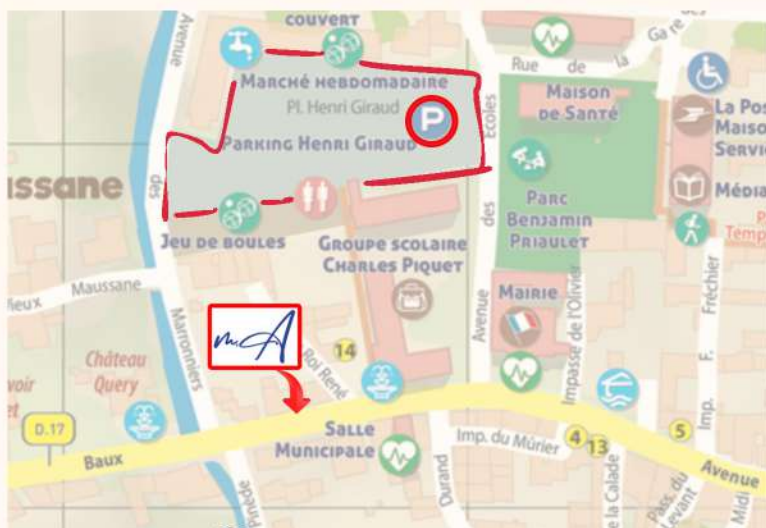
Les tarifs sont affichés TTC avec une TVA à 5.5%



Notre chef Emilie



www.maisonallard.fr



06 80 11 87 67