



Carte Traiteur & Bouchées

Evènements, séminaires et repas d'entreprises

De novembre 2025
à mars 2026





www.maisonallard.fr

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.

m.A



06 80 11 87 67

contact@maisonallard.fr

43 bis avenue de la vallée des Baux
13520 Maussane les Alpilles
(À 60 mètres de la mairie juste après l'école)

Délai de commande
4 jours ouvrés minimum

Formule Composez votre Buffet !

Bouchées



Salées (10 pièces minimum par bouchée)

Navettes

- Saumon fumé façon gravlax 3€
- Foie gras maison, confiture d'oignons et sel fumé 3€
- Coppa corse, beurre de piment d'espelette et batonnets de Cantal 2.50 €
- Saucisson de bellota ibérique truffé, manchego, 2.50 €
- Effiloché de canard confit 3€
- Médaillon de homard, mayonnaise truffée 4€

Verrines et bouchées

- Arancini au gorgonzola 3€
- Crème de chou-fleur aux amandes torréfiées 3.50 €
- Œuf mayonnaise façon mimosa Poutargue 2.50 €
- Crème de potimarron, chèvre frais et oignons frits 3€

Croque-monsieurs

- Mini croque monsieur truffé 2 €
- Mini croque monsieur à la raclette 2.50 €

Sucrées (10 pièces minimum par bouchée)

1,89 € HT / 2 € TTC la pièce

- Mini baba à la liqueur de whisky
- Verrine trifle passion, éclat de meringue

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 :

- *Cake potimarron, chèvre et noix, sauce aux herbes,*
- *Coleslaw,*
- *Taboulé de chou-fleur à l'orientale,*
- *Clafoutis brocolis cheddar*

PLATS :

- *Galette bretonne boeuf et petits légumes,*
- *Brochette de poulet à l'asiatique accompagnée de nouilles,*
- *Fish cake à la citronnelle, riz thaï et légumes,*
- *Pommes de terre farcis, fromage frais et colin citronné,*
- *Arancini au brie et légumes rôtis*
- *Lasagnes chèvre épinard*

DESSERTS :

- *Fromage blanc et poires caramélisées*
- *Bananes fondantes, spéculoos et caramel*

SUPPLEMENT FROMAGE : 3€

(couverts bois , serviette et pain inclus)

Délai de commande 4 jours ouvrés minimum

Plateau à 27€



ENTREES :

- Pancake de butternut, crème à la féta
- Cake patate douce, épinard et zaatar
- Salade de lentilles au céleri, menthe et noix
- Velouté de champignons

PLATS :

- Boulettes de boeuf servies sur une purée de carottes aux 5 épices
- Poulet à la coréenne, nouilles
- Pulled pork et pommes de terre sautées
- Filet de lieu noir, fondue de poireaux et crème au chorizo
- Croquette de thon sauce tartare et potatoes
- Parmentier de colin à la patate douce et huile de homard
- Lasagnes aux champignons
- Chili sin carne
- Galette bretonne, fondue de poireaux et emmental et noix

FROMAGE INCLUS

DESSERTS :

- Clafoutis à la myrtille
- Fondant au chocolat
- Duo de macarons de la Maison Lenglet

(couverts bois , serviette et pain inclus)

Délai de commande 4 jours ouvrés minimum



HORAIRES D'OUVERTURE

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.

Mardi : 9h30 - 19h00
Mercredi: 9h30 - 19h00
Jeudi : 9h30 - 19h00
Vendredi : 9h30 - 19h00
Samedi : 9h30 - 19h00

Dimanche et lundi fermés (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%

www.maisonallard.fr



06 80 11 87 67