



Notre Carte Traiteur

AUTOMNE-HIVER



De novembre 2025
à mars 2026





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-monsieur

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

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

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



Planches de charcuteries

L'Ibérique

2 pers -- 23 € / 6 pers --64 €

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

La Favorite

2 pers -- 22 € / 6 pers --60 €

Jambon de Bellota, lomo de Bellota, Saucisson de Bellota truffé, saucisson de taureau camargue, jambon de Bayonne affiné

Entrées

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS 5 €

SOUPE DE NOUILLES THAI AU POULET 6,50 €

CRÈME DE CAROTTES FANNE A L'HUILE DE CRABE 6,50 €



Nos viandes

SUPRÊME DE PINTADE 14,90 €

Suprême de pintade rôti et sa sauce forestière accompagnée d'une mousseline de pommes de terre et panais

COLOMBO DE POULET 14,90 €

Poulet aux épices accompagné de riz pilaf

TAJINE DE BOEUF AUX POIRES 14,90 €

Servi avec une semoule aux raisins secs

BOEUF WELLINGTON (2 pers mini) 21 €/pers

Filet de bœuf, foie gras et champignons en feuilletage, sauce au Madère

Nos poissons

LIEU NOIR 13,90 €

Dos de lieu noir et risotto à l'huile de langoustine truffée

LE SAUMON 14,90 €

Saumon rôti, sauce à l'oseille, pommes de terre grenailles à l'ail et paprika fumé



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

TARTELETTE TONKA

Tartelette au caramel, chocolat et tonka

5 €

MOELLEUX POMME MARRONS

Moelleux pomme noisette et crème aux marrons

5 €





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.

Conditionnement :

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

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.

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%

HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi : 9h30 - 19h00

Mercredi : 9h30 - 19h00

Judi : 9h30 - 19h00

Vendredi : 9h30 - 19h00

Samedi : 9h30 - 19h00

Dimanche et lundi fermé (ouvert le décembre)



www.maisonallard.fr