

# LES PLATEAUX

Une belle composition prête à mettre sur la table

Plateau de charcuteries maison et affinées, 3/4 personnes	32€
Plateau de charcuteries maison et affinées, 6/8 personnes	56€

Plateau de charcuteries spécial raclette 4/5 personnes	36€
Plateau de charcuteries spécial raclette 8/10 personnes	62€
Plateau mixte raclette et charcuteries	13€/personne

**Plateau de fromages affinés, sélection Yves Cremmer 7€/personne**  
Assortiment avec 150g/personne et fruits secs

# LA CAVE

## Les champagnes

Olivier Lassaing Blanc de blancs	26€
Olivier Lassaing Blanc de blancs, demi-bouteille	15€
Bérêche & Fils Brut réserve	39€
Bérêche & Fils Rive Gauche 2015	59€

## Les grands vins

Laurent Combié Crozes Hermitage Domaine 2018	24€
Laurent Combié Crozes Hermitage Clos des Grives 2017	46€
Stéphane Ogier Saint Joseph Le Passage 2018	28€
Côte du Rhône Domaine Jamet 2018	35€
Savigny 1er Cru 2015	41€
Ladoix blanc Clos des Langres 2018	30€
Domaine Richeaume Cuvée Columelle 2016	39€
Domaine Richeaume Les Terrasses 2018	75€
Domaine Sant'Armettu Myrtus 2015	32€
Famille Brunet Châteauneuf du Pape Télégramme 2018	35€
Famille Brunet Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe 2016	78€

# A OFFRIR

Les idées de cadeau se trouvent aussi chez votre boucher !

**Des bons cadeau !** Nous imprimons avec plaisir des bons d'achat, mais aussi des bons pour un plateau de charcuteries, bon pour un déjeuner ou pour un brunch le week-end !

**Des paniers garnis !** Avec du vin, des victuailles et de l'épicerie fine.

**Des articles de cuisine !** Découvrez notre sélection de couteaux, planches à découper, économes et outils pour le barbecue.



## Les jambons d'exception

Jambon de Parme Devodier 30 mois "Secretum"	75€/kg
Culatello di Zibello D.O.P.	139€/kg
Jambon Iberico Bellota Juan Pedro Domecq	240€/kg

## Le foie gras

Qualité "Extra sélection" Maison Lafitte

Foie Gras mi-cuit maison au poivre de Sichuan ou Tellicherry	149€/kg
--	---------

## Les viandes

<b>Carré de porc de M. Pecastaing manchonné, détalonné</b>	<b>22€/kg</b>
--	---------------

<b>Epaule d'agneau de Lozère confite 24h</b>	<b>39€/pièce</b>
Rôti d'agneau au beurre maître d'hôtel	32€/kg
Carré d'agneau de Lozère en couronne (16 côtelettes)	59€/pièce
Gigot d'agneau de Lozère pré-cuit rosé	69€/pièce

<b>Carré de veau fermier du Limousin manchonné, détalonné</b>	<b>47€/kg</b>
Rôti de veau roulé façon Orloff	32€/kg
Rôti de veau farci	32€/kg
Ris de veau fermier, prêts à poêler	89€/kg

<b>Côte de boeuf extra, 6 semaines de maturation</b>	<b>49€/kg</b>
Rôti de boeuf au gras de panoufle	28€/kg
Rôti de faux-filet de boeuf maturé	45€/kg
Tournedos ou Rôti Royal (filet de boeuf entouré de lardo di Colonnata)	59€/kg
Filet de boeuf Wellington 6 personnes	99€/pièce

<b>Magret de canard</b>	<b>24€/kg</b>
Cuisse de canard confite maison	9€/pièce
Rôti de canard au foie gras	59€/kg

<b>Cailles Impériales</b>	<b>19€/pièce</b>
Désossées, farce au foie gras et entourées de lard fumé maison	19€/pièce
Poulet fermier en crapaudine, au beurre à l'ail et estragon	38€/pièce
Gigot de poulet fermier (cuisse désossée farcie)	10€/pièce
Saltimbocca de poulet fermier (jambon de Parme, fromage)	10€/pièce

## BOUCHER & TRAITEUR

04 97 04 42 94  
maison.maillard.antibes@gmail.com  
www.maisonmaillard.com

1 Place Jean Aude  
La Fontonne  
06600 Antibes

Ouvert du mardi au samedi : 9h - 19h  
Le dimanche : 9h - 13h

facebook.com/MaisonMaillard/

**Passez vos commandes avant le 15 décembre dernier délai.**

Fermé le 21 décembre   
 Ouvert les 22 et 23 toute la journée, le 24 décembre jusque 14h  
 Fermé du 25 au 28 décembre   
 Ouvert les 29 et 30 toute la journée, le 31 décembre jusque 14h   
 Fermé du 1er au 4 janvier

# LES VOLAILLES FESTIVES

Poids et prix volaille effilée

Poulet du pays Cathare 105 jours 1,8/2,5 kg	14€/kg
Pintade fermière du Lauragais 1,6/1,8 kg	15€/kg
Poularde fermière du Gers 2,5/3 kg	26€/kg
<b>Chapon fermier du Lauragais 3/4 kg</b>	<b>28€/kg</b>
Poulet de Bresse AOP 1,8/2,2 kg	30€/kg
Poularde de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	34€/kg
Poularde de pintade de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	36€/kg
Dinde noire du Gers 3,5/4 kg	27€/kg
Pintade chaponnée du Gers 2,5/3 kg	36€/kg
Chapon de Bresse AOP effilé roulé 3,5/4kg	48€/kg

## NOTRE SPÉCIALITÉ : La volaille en ballotine

Désossage complet d'une volaille "en ballotine" +10€/volaille

... farcie à votre goût

Farce lorraine au porc, veau, persil, oignons, échalotes +20€/kg

Comptez 1kg de farce pour une poularde et 1,5kg pour un chapon

Suppléments farce :

Avec du vin blanc et du cognac	+2€
Avec des noix	+4€
Avec des cèpes	+6€
Avec des zestes de citron et des cébettes	+6€
Avec des marrons	+8€
Avec des morilles (10g)	+12€

... et pré-cuite basse température

pour profiter de vos proches sans vous soucier de la cuisson

Cuisson sous-vide basse température +12€/volaille

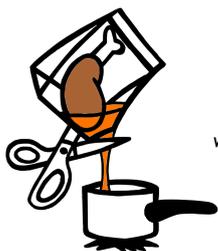
Vous n'aurez plus qu'à laisser réchauffer votre volaille en bain-marie dans le sac sous-vide, puis le passer sous le grill du four juste avant de passer à table. Succès garanti !



1

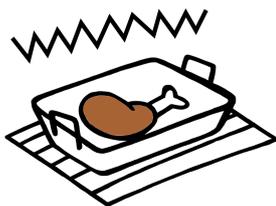
Eau frémissante  
30 à 40 minutes

Profitez-en pour déguster  
un vin de notre sélection !



2

Réduire le jus à la  
casserole pendant que  
vous passez votre volaille  
au grill 5 minutes de  
chaque côté



# LE TRAITEUR

## Le saumon

Saumon Label Rouge fumé maison	86€/kg
Saumon Label Rouge cuit vapeur, à l'aneth et zestes de citron	59€/kg

## Gratins maison

<b>En barquettes aluminium 2 ou 4 personnes</b>	<b>petit / grand</b>
Gratin Dauphinois	4,00€ / 8,00€ /pièce
Gratin de brocolis à l'américaine	4,60€ / 9,00€ /pièce
Gratin de chou-fleur sauce Mornay	4,80€ / 9,50€ /pièce

## Pâtisserie

<b>Pâté lorrain 4/6 personnes</b>	<b>28€/pièce</b>
Tourte au canard 4/6 personnes	36€/pièce
Pâté en croûte maison aux trompettes de la mort et foie gras	49€/kg
Pain de mie maison	10€/kg
Gressins maison à l'huile d'olive	20€/kg

## Les plats cuisinés

Sauté de pintade aux cèpes et morilles	14€/portion
Sauté d'agneau, sauce au vin rouge	15€/portion

# MENU GOURMAND

Velouté de courge de Nice, chips de Coppa



Foie Gras de canard mi-cuit maison

ou

Saumon vapeur aux zestes de citron et aneth

ou

Saumon fumé maison



Sauté de pintade aux cèpes et morilles

ou

Sauté d'agneau, sauce au vin rouge

ou

Gigot de poulet fermier farcie, sauce suprême



Gratin dauphinois

ou

Risotto Carnaroli gran riserva



Tiramisu au praliné

ou

Forêt-Noire

**39€/ personne**