

# MENU DE NOEL

A récupérer le 24 décembre entre 9h et 13h

Velouté de brocolis, crème au lard et pistaches torrifiées



Saumon fumé maison, chantilly au citron, pain de mie maison

ou

Pâté lorrain individuel, mesclun et vinaigrette aux échalotes



Giglette de poulet fermier, chou, carottes et lard, sauce aux morilles

ou

Sauté d'agneau au pinot noir, légumes croquants

—

Galette de pommes de terre ou gratin dauphinois

ou purée de pommes de terre



Plateau de fromages affinés (supplément 8€)



Entremets sablé noisette, ganache chocolat noir, mousses au chocolat et caramel beurre salé

Ou

Génoise aux amandes, cream-cheese à la framboise, sauce vanille

**49€ /personne**

# MENU DU NOUVEL AN

A récupérer le 31 décembre entre 9h et 13h

Plateau de charcuteries maison et affinées



Epinards, oeuf mollet, crème de comté



Blanquette de volaille de fête aux cèpes et morilles



Plateau de fromages affinés (supplément 8€)



Tiramisu « tout maison »

**49€ /personne**

## 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/



# RÉVEILLONS 2023

## Le foie gras

Qualité "Extra sélection" Maison Lafitte

Foie Gras mi-cuit maison au poivre de Sichuan 189€/kg  
Jambon Iberico Bellota Juan Pedro Domecq 240€/kg

## Les viandes

Carré de porc de M. Pecastaing manchonné, détalonné 27€/kg

Epaule d'agneau de Lozère confite 24h 45€/pièce

Rôti d'agneau au beurre maître d'hôtel 45€/kg

Carré d'agneau de Lozère en couronne (16 côtelettes) 65€/pièce

Gigot d'agneau de Lozère pré-cuit rosé 75€/pièce

Carré de veau fermier du Limousin manchonné, détalonné 59€/kg

Rôti de veau roulé façon Orloff (lard et fromage) 42€/kg

Rôti de veau farci (farce porc, veau, oignon, échalote, persil) 42€/kg

Côte de boeuf extra, 6 semaines de maturation 59€/kg

Rôti de boeuf au Lardo di Colonnata 39€/kg

Rôti de faux-filet de boeuf mûré 49€/kg

Rôti d'entrecôte de boeuf mûré 69€/kg

Tournedos ou Rôti Royal 69€/kg

Filet de boeuf entouré de Lardo di Colonnata

Filet de canette du Lauragais 28€/kg

Cuisse de canette confite maison 9€/pièce

Poulet fermier en crapaudine, au beurre à l'ail et herbes 45€/pièce

Poulet fermier à l'américaine, beurre oriental citron et sumac 45€/pièce

Giglette de poulet fermier (cuisse désossée farcie) 12€/pièce



**Veillez passer vos commandes avant le 17 décembre**

Fermé le 18 décembre

Ouvert du 19 au 23 toute la journée, le 24 décembre jusqu'à 13h

Fermé du 25 au 27 décembre

Ouvert du 28 au 30 toute la journée, le 31 décembre jusqu'à 13h

Fermé du 1er au 4 janvier

# LES VOLAILLES FESTIVES

Poids et prix volaille effilée

<b>Poulet du pays Cathare 105 jours 1,8/2,5 kg</b>	<b>18€/kg</b>
Pintade fermière du Lauragais 1,6/1,8 kg	20€/kg
Poularde fermière du Gers 2,5/3 kg	28€/kg
<b>Chapon fermier du Lauragais 3/4 kg</b>	<b>29€/kg</b>
Poulet de Bresse AOP 1,8/2,2 kg	34€/kg
<b>Poularde de Bresse AOP 2,2/2,4 kg</b>	<b>38€/kg</b>
Poularde de pintade de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	38€/kg
Dinde noire du Gers 3,5/4 kg	29€/kg
Pintade chaponnée du Gers 2,5/3 kg	38€/kg
Chapon de Bresse AOP effilé roulé 3,5/4kg	50€/kg

## NOTRE SPÉCIALITÉ : La volaille en ballotine

Désossage complet d'une volaille "en ballotine" +12€/volaille

### ... farcie à votre goût

Farce lorraine au porc, veau, persil, oignons, échalotes +28€/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 noisettes torréfiées	+4€
Avec des cèpes	+6€
Avec des zestes de citron et des cébettes	+6€
Avec des marrons (100g)	+8€
Avec du foie gras (200g)	+20€
Avec des morilles (20g)	+24€
Avec de la truffe noire Mélanosporum	prix du marché

### ... 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 la passer sous le grill du four juste avant de passer à table. **Succès garanti !**



1

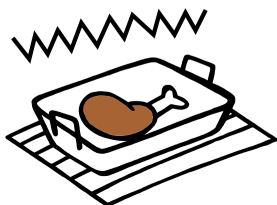
Eau frémissante  
30 à 40 minutes

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 d'Écosse fumé maison 98€/kg

## Gratins maison

En barquettes aluminium 2 ou 4 personnes petit / grand

**Gratin Dauphinois 5,00€ / 10,00€ /pièce**

Gratin de brocolis à l'américaine 5,60€ / 11,00€ /pièce

Gratin de chou-fleur sauce Mornay 5,80€ / 11,50€ /pièce

## Pâtisserie

**Pâté lorrain 34€/kg**

Tourte au canard 4/6 personnes 42€/pièce

**Pâté en croûte maison, farce porc-veau et pistaches 36€/kg**

Pâté en croûte maison aux trompettes de la mort et foie gras 59€/kg

## Les plats cuisinés (voir le menu de Noël ou du Nouvel an)

Mise en bouche du menu 8€/pièce

Entrée du menu 12€/pièce

Plat du menu 23€/pièce

Dessert du menu 6€/pièce

# 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 mixte raclette et charcuteries 15€/personne**

Plateau de charcuteries spécial raclette 4/5 personnes 36€

Plateau de charcuteries spécial raclette 8/10 personnes 62€

**Plateau de fromages affinés, sélection Yves Cremmer 8€/personne**

Assortiment avec 150g/personne et fruits secs

Plateau pierrade multi viandes, 200g/personne 12€/personne

Composition en tranches de boeuf, veau, canard, lard...

Fondue bourguignonne boeuf et veau, 200g/personne 9€/personne

Fondue au fromage « moit'-moit' », 200g/personne 12€/personne

Tartare au couteau, sauce, herbes et condiments 11€/personne

Prêt à mélanger, 200g par personne.

# A OFFRIR

Les idées de cadeau se trouvent aussi chez votre boucher !

- Champagne, rhums vieux, whiskies du monde, grands vins, bières.
- Epicerie fine : chocolats, épices, câpres et cornichons, miel et confitures.
- Bons cadeau pour un plateau ou un repas, paniers garnis sur demande.