

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-croûte aux pistaches, 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

—

Gratin dauphinois



Plateau de fromages affinés (supplément 8€)



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

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



RÉVEILLONS 2024

Nos produits de fête

Foie Gras mi-cuit maison au poivre de Sichuan	189€/kg
Qualité "Extra sélection" Maison Lafitte	
Le rouleau entier (environ 500g)	169€/kg
Saumon Label Rouge d'Ecosse fumé maison	98€/kg
Pâté lorrain	34€/kg
Oreiller de la belle Fontonne	59€/kg
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



Tous nos produits sont faits maison à partir de produits bruts de grande qualité.



Les viandes

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
Filet de canette du Lauragais	32€/kg
Cuisse de canette confite maison	9€/pièce
Epaule d'agneau confite 24h	45€/pièce
Rôti d'agneau au beurre maître d'hôtel	45€/kg
Carré d'agneau en couronne (16 côtelettes)	65€/pièce
Gigot d'agneau pré-cuit rosé	75€/pièce
Carré de veau fermier 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	79€/kg
Filet de boeuf entouré de Lardo di Colonnata	
Carré de porc de M. Pecastaing manchonné, détalonné	27€/kg

BOUCHER & TRAITEUR

04 97 04 42 94

maison.maillard.antibes@gmail.com

www.maisonmaillard.com

1 Place Jean Aude

La Fontonne

06600 Antibes



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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

[facebook.com/MaisonMaillard/](https://www.facebook.com/MaisonMaillard/)

Veillez passer vos commandes avant le 15 décembre

Fermé le 16 décembre

Ouvert du 17 au 21 toute la journée, du 22 au 24 décembre jusqu'à 13h

Fermé le 25 et 26 décembre

Ouvert le 27 et 28 toute la journée, du 29 au 31 décembre jusqu'à 13h

Fermé du 1er au 6 janvier

LES VOLAILLES FESTIVES

Poids et prix volaille effilée

Poulet du pays Cathare 105 jours 1,8/2,5 kg	18€/kg
Pintade fermière du Lauragais 1,6/1,8 kg	20€/kg
Poularde fermière du Gers 2,5/3 kg	28€/kg
Chapon fermier du Lauragais 3/4 kg	29€/kg
Poulet de Bresse AOP 1,8/2,2 kg	34€/kg
Poularde de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	38€/kg
Poularde de pintade de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	38€/kg
Dinde noire du Gers 3,5/4 kg	29€/kg
Poulet de Bresse AOP effilé roulé 3,5/4kg	45€/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	+4€
Avec des cèpes	+8€
Avec des marrons (100g)	+8€
Avec du foie gras (200g)	+20€
Avec des morilles (40g)	+48€

... 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

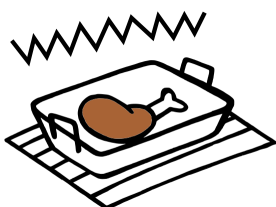
Eau frémissante
30 à 40 minutes

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

Gratins maison

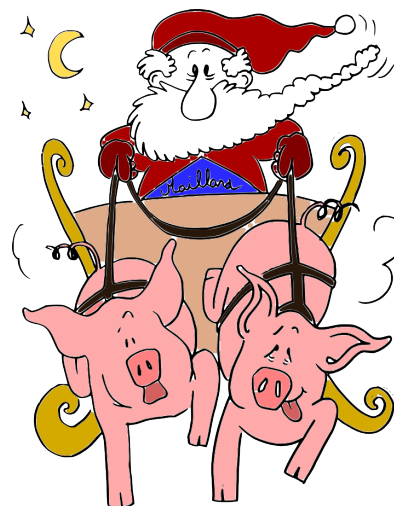
En barquettes aluminum 2 ou 4 personnes

petit / grand

Gratin Dauphinois	5,00€ / 10,00€ /pièce
Gratin de brocolis à l'américaine	6,00€ / 11,00€ /pièce
Gratin de chou-fleur sauce Mornay	6,50€ / 11,50€ /pièce

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	7,50€/pièce



LES PLATEAUX

Une belle composition prête à mettre sur la table

Plateau de charcuteries maison et affinées

Petit format (2 personnes)	19€
Moyen format (3-4 personnes)	34€
Grand format (6-8 personnes)	59€

Plateau mixte raclette et charcuteries 15€/personne

Assortiment de 150g de charcuteries et 250g de fromage.

Plateau de charcuteries spécial raclette (sans le fromage)

Moyen format (4-6 personnes)	39€
Grand format (8-10 personnes)	69€

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

Assortiment avec 130g de fromage par 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

Tartare au couteau, sauce, herbes et condiments 12€/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.