MENU DE NOEL

A récupérer le 24 décembre entre 9h et 13h

Velouté de potimarron au bleu
Chips de coppa, graines de courge au paprika fumé
ou
Velouté de chou-fleur aux noisettes
Tuile de salami, huile d'herbes, noisettes au curry

Saumon fumé maison, chantilly au citron, pain de mie maison
ou
Pâté-croûte aux pistaches, mesclun et vinaigrette aux échalotes
(Pâté-croûte au foie gras et trompettes : supplément 4€)
ou
6 escargots de Bourgogne au beurre maître d'hôtel
(La douzaine : supplément 8€)

Fricassée de volaille de fête
en crème aux morilles, carotte braisée, purée de pommes de terre
ou
Sauté d'agneau aux épices d'hiver,
navet, poire, céleri, gratin dauphinois

Plateau de fromages affinés (supplément 8€)

Tartelette Snickers
ganache chocolat noir,
caramel beurre salé, cacahuètes torréfiées, mousse au chocolat
ou
Red Velvet cake
biscuit moelleux,
garni fruits rouges, crème mousseline vanille, éclats de nougatine

49€ /personne

Pour le réveillon du Nouvel An, pensez à nos plateaux !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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
Le restaurant sera fermé du 22 décembre au 4 janvier

MAISON MAILLARD Antibes

RÉVEILLONS 2026

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**
Pâté en croûte maison, farce porc-veau et pistaches	39€/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

Filet de canette du Lauragais	32€/kg
Cuisse de canette confite maison	9€/pièce
Cailles Impériales	
Désossées, farce au foie gras et entourées de lard fumé maison	**22€/pièce**
Epaule d'agneau confite 24h	**35€/kg**
Rôti d'agneau au beurre maître d'hôtel	54€/kg
Carré d'agneau en couronne (16 côtelettes)	69€/pièce
Gigot d'agneau pré-cuit rosé	79€/pièce
Carré de veau fermier manchonné, détalonné	**69€/kg**
Rôti de veau roulé façon Orloff (lard et fromage)	45€/kg
Rôti de veau farci (farce porc, veau, oignon, échalote, persil)	45€/kg
Côte de boeuf extra, 6 semaines de maturation	**69€/kg**
Rôti de boeuf au Lardo di Colonnata	59€/kg
Rôti de faux-filet de boeuf maturé	75€/kg
Rôti d'entrecôte de boeuf maturé	79€/kg
Tournedos ou Rôti Royal Filet de boeuf entouré de Lardo di Colonnata	89€/kg
Carré de porc de M. Pecastaing manchonné, détalonné	**39€/kg**

Veuillez passer vos commandes avant le 14 décembre

Fermé le 21 décembre
Ouvert le 22 et 23 toute la journée, le 24 décembre jusqu'à 13h
Fermé le 25 décembre
Ouvert le 29 et 30 toute la journée, le 31 décembre jusqu'à 13h
Fermé le 1er janvier, réouverture le 2 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 3/3,5 kg	29€/kg
Chapon fermier du Lauragais 3/4 kg	**29€/kg**
Poulet de Bresse AOP 1,8/2,2 kg	35€/kg
Poularde de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	**39€/kg**
Poularde de pintade de Bresse AOP 2,2/2,4 kg	39€/kg
Dinde noire du Gers 3,5/4 kg	30€/kg
Poulet de Bresse AOP effilé roulé 3,5/4kg	49€/kg

Demandez votre volaille « façon Maillard »

Désossage complet d'une volaille **+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 (30g)	+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**



1

Eau frémissante
30 à 40 minutes

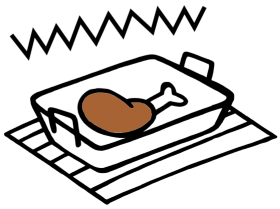
Profitez-en pour déguster un vin de notre sélection !





2

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



Nouveau ! Ballotines aux cèpes

Poulet Cathare en ballotine 4-6 personnes	**49€/pc**
Poulet Cathare en ballotine 8-12 personnes	89€/pc
Poularde de pintade de Bresse en ballotine 4-6 personnes	**69€/pc**
Poularde de pintade de Bresse en ballotine 8-12 personnes	109€/pc

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)

Mise en bouche du menu	8€/pièce
Entrée du menu	13€/pièce
Plat du menu	24€/pièce
Dessert du menu	8€/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 125g de charcuteries et 220g 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 125g de fromage par personne et fruits secs

Plateau pierrade multi viandes, 200g/personne 14€/personne
Composition en tranches de boeuf, veau, canard, lard...

—

Fondue bourguignonne boeuf et veau, 200g/personne 12€/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.