

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

Carré de porc de M. Pecastaing manchonné, détalonné 22€/kg

| | |
|--|-----------|
| Epaule d'agneau de Lozère confite 24h 39€/pièce | |
| 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 |

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

| | |
|--|-----------|
| Côte de boeuf extra, 6 semaines de maturation 49€/kg | |
| 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 |

| | |
|---------------------------------|----------|
| Magret de canard 24€/kg | |
| Cuisse de canard confite maison | 9€/pièce |
| Rôti de canard au foie gras | 59€/kg |

| | |
|--|-----------|
| Cailles Impériales 19€/pièce | |
| Désossées, farce au foie gras et entourées de lard fumé maison | |
| Poulet fermier en crapaudine, au beurre à l'ail et estragon | 38€/pièce |
| Gigotelette 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 |
| Chapon fermier du Lauragais 3/4 kg | 28€/kg |
| 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

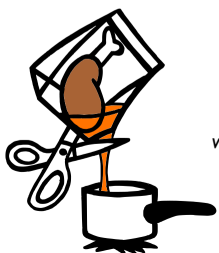
Vous n'aurez plus qu'à laisser réchauffer votre volaille en bain-marie dans le sac sous-vide, puis le passer sous le grill du four juste avant de passer à table. Succès garanti !



1

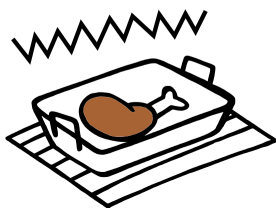
Eau frémissante
30 à 40 minutes

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

| | |
|---|----------------------|
| En barquettes aluminium 2 ou 4 personnes | petit / grand |
| 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

| | |
|--|------------------|
| Pâté lorrain 4/6 personnes | 28€/pièce |
| 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 farci, sauce suprême



Gratin dauphinois

ou

Risotto Carnaroli gran riserva



Tiramisu au praliné

ou

Forêt-Noire

39€/ personne