

OUVERTURE DE LA BOUTIQUE

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h00

Le dimanche de 8h00 à 12h00



MAISSON

Artisan du goût

INFOS PRATIQUES

Les commandes sont possibles

au 04 74 66 82 60

sur contact@maisson.fr

Dans notre Boutique Gourmande

114 rue des mûres 69220 Belleville en Beaujolais

A RETROUVER EGALEMENT



Un service snacking
froid et chaud
Sandwich, burgers,
croque-monsieur ...

Un restaurant ouvert du
lundi au samedi midi



Un service de reception
pour vos événements
familiaux ou professionnels



Des plateaux-repas



Un domaine en plein coeur
de la Dombes pour vos
événements privés et
professionnels



www.maisson.fr



CARTE TRAITEUR Avril à Septembre



INFORMATIONS & RESERVATIONS

04 74 66 82 60

Régalez-vous !

PRODUITS FAITS MAISON

LES PIÈCES COCKTAILS FROIDES ●

PLATEAU DE CANAPES (20 pièces) 27.00€

Foie gras figues, tomate oeuf de caille, magret de canard fumé sésame, saumon citron

PLATEAU DE WRAPS (20 pièces) 20.00€

Saumon aneth, jambon fines herbes, mi chèvre et figues, poulet poivrons

PLATEAU PROFITEROLES (16 pièces) 34.00€

Langoustine truite fumée, crémeux de poivon chorizo, cervelle des Canuts billes citronnées, foie gras fruits secs

PLATEAU SIGNATURE (20 pièces) 35.00€

Financier olive chutney de poivrons, coeur de saumon sur biscuit épinard, verrine capuccino carotte cumin jambon cru, géométrie foie gras fruité

PLATEAU DE CRUDITES et SAUCES (6 pers) 12.00€

Commande 48h à l'avance

PLATEAU FRAICHEUR (9 pièces) 22.50€

Assortiment de salade en verrines XL
Taboulé, orzo jambon cru antipastis, macédoine

LES PIÈCES COCKTAILS CHAUDES ●

PLAQUE (96 pièces) 48.00€

Pizza ou tarte à l'oignon ou quiche jambon ou tarte fromage

FEUILLETÉS SALÉS (32 pièces) 18.00€

Assortiment saucisse, tomate, saumon, pruneau...

PLATEAU DE GOUGERES (32 pièces) 14.00€

PLATEAU DE PETITS FOURS (25 pièces) 37.50€

Burger Maisson, bouchée escargot, mini croquemonsieur jambon Comté truffe, cookie chèvre frais de la Dombes

LES COCKTAILS DINATOIRES ●

COCKTAIL HARMONIE 14.50€ par personne

12 pièces par personne

Bouchées froides : Canapé tomate oeuf de caille, coeur de saumon sur biscuit épinard, profiterole crémeux de poivrons chorizo, wraps saumon aneth, verrine taboulé, verrine capuccino carotte cumin, mini pâté croûte.

Fromage : Allumette de Comté, Tomme de Savoie.

Dessert : Tarte aux pommes, poires et abricots

COCKTAIL PRESTIGE 26.00€ par personne

18 pièces par personne

Bouchées chaudes : clafoutis tomate cerise, bouchée escargot, feuilleté, tarte oignons, mini croque monsieur jambon Comté truffe

Bouchées froide : profiterole langoustine truite fumée, wraps poulet poivrons, canapé foie gras figues, canapé saumon citron, géométrie de foie gras fruité, verrine carotte cumin jambon cru, blinis noix de st Jacques, financier olive et chutney de poivrons

Fromage : Verrine Domaine de Bresse, allumette Ossau iraty

Dessert : Assortiment de 3 mignardises ou entremet

LES FORMULES FROIDES ●

LES PLATEAUX

Par personne

PLATEAU CHARCUTERIE BEAUJOLAISE 5.00€

Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâte croûte, terrine
120gr/pers, 10 pers minimum

PLATEAU DE VIANDES FROIDES 4.90€

Rosbeef, rôti de porc, filet de poulet sauce vierge
100gr/pers, 10 pers minimum

PLATEAU DE FROMAGES 2.00€

Assortiment de fromages affinés sur pics
40gr/pers, 10 pers minimum

LES BUFFETS

Par personne

MACHON BEAUJOLAIS 9.90€

Charcuteries : Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté croûte, terrine

Fromages : assortiment de fromages affinés sur pics

Desserts : assortiment de tarte pommes, poires, abricots
10 personnes minimum

BUFFET TRADITIONNEL 21.50€

Salades : 4 au choix

Charcuteries : jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté croûte, terrine

Vianades froides : rôti de porc, rosbeef, filet de poulet sauce vierge

Fromages : assortiment de fromages affinés sur pics

Desserts : assortiment de tarte pommes, poires, abricots
20 personnes minimum

BUFFET FESTIF 32.00€

Salades : 4 au choix

Poissons froids : saumon fumé, terrine de poisson du chef, tataki de thon

Charcuteries : ballotine de volaille, jambon cru, pâté en croûte poulet chorizo, jambon blanc

Vianades froides : filet de poulet sauce vierge, rosbeef, rôti de porc

Fromages : assortiment de fromages affinés sur pics

Desserts : assortiment de 3 mignardises ou choix d'un entremet.
20 personnes minimum



**Service et prestation complète
sur demande
à partir de 30 personnes**

Contacts
Anne et Stéphanie
04 74 66 82 60

LES FROMAGES ET PAIN ●

LE PLATEAU DE FROMAGES (8/10 pers=1kg)

Comté, Bleu de Gex, Chèvre saveurs du jardin,
St Marcellin, Ossau Iraty 38.50€

Flûte 1.70€

Baguette de campagne ou multigraines 1.50€

LES DESSERTS ●

Entremet 4.6.8.10.12 personnes

DELICE DE BROUILLY 5.50€
Chocolat-praliné

PULSION 5.30€
Chocolat, crémeux citron

FRAISIER 5.00€
Fraises de Charentay, émulsion vanille, biscuit amande

FLEUR FRAMBOISE 5.30€
Framboises, émulsion vanille, biscuit amande

SUNSET 5.00€
Coco, mangue passion

ROSAE 5.30€
Framboise, rose, litchi

MOJITO 5.30€
Menthe, citron, gelée mojito

L'Abrichoc 5.30€
Chocolat, abricot

ETREINTE 5.50€
Griotte, pistache

DIABOLO 5.30€
Fraise, yuzu

Entremet 4 et 6 personnes

TARTE AU CITRON MERINGUEE 5.00€

TARTE AUX FRUITS FRAIS 5.00€

MILLEFEUILLE VANILLE CAMEL 5.00€

SAINT HONORE 5.00€

PAVLOVA 5.00€

GÂTEAU BASQUE 5.00€

PLATEAU DE MIGNARDISES 20 pièces 34.00€



PIECE MONTEE CHOUX

Forme traditionnelle
3 choux 5.50€



NUMBER CAKE

Parfum selon notre carte
à partir de 12 pers
6.00€ la part

LES ENTREES FROIDES ●

Ondulé de St Jacques aneth et agrumes Pièce 6.00€

Terrine de poisson du chef 100 gr 4.90€

Verrine Estivale Pièce 5.50€
Poivrons, oeuf parfait, pignons de pin

Douceur de poulet à l'ail des ours Pièce 6.10€
crumble

Médailillon de foie gras de canard 60g 7.75€

Pâté croûte poulet chorizo 100 gr 3.20€

Ballottine de canard pistachée 90 gr 3.50€

Terrine provençale et coulis de tomate 100 gr 3.00€

Dôme St Félicien, abricot, fruits secs Pièce 5.90€



LES SALADES ●

LE KG

Macédoine ou Taboulé ou Carotte céleri 16.00€

La Duo 17.50€
Blé, épeautre, poulet

La Crétoise 19.90€
Concombres, olives, féta, tomates

La Méditerranéenne 21.00€
Tomates cerises, mozzarella, olives

La Médicis 17.00€
Fenouil, crevettes, oignons rouge, vinaigrette d'agrumes

La Veggie 18.50€
Crozets, tomates, olives noires

L'Italienne 21.00€
Orzo, jambon cru, antipastis

La Piémontaise 14.00€
Pommes de terre, jambon, Comté, tomates, oeufs durs,
cornichons

L'Andalouse 18.00€
Riz, chorizo, moules, poivrons

L'éclat du sud 19.90€
Brunoise de légumes du soleil, saumon cuit

Assortiment de 3 salades 300gr 6.00€
Minimum 10 personnes

LES PLATS CHAUDS ●

| | | |
|---|---------|--------|
| Pavé de cabillaud huile vierge | Portion | 11.50€ |
| Gratin de fruits de mer | Portion | 10.50€ |
| Quenelle de brochet sauce Nantua | Portion | 6.10€ |
| Cocon de St Jacques sauce beurre blanc citronné | Portion | 13.00€ |
| Bavarois de saumon fondue de poireaux | Portion | 12.00€ |
| Magret de canard réduction échalottes | Portion | 11.00€ |
| Suprême de poulet vin jaune | Portion | 9.90€ |
| Cuisse de canard confite | Portion | 11.00€ |
| Poulet fermier rôti | 6 pers | 35.00€ |
| Effiloché de veau senteur des garrigues | Portion | 10.50€ |
| Pavé de veau façon basquaise | Portion | 12.00€ |

LES LEGUMES ●

| | | |
|--|-----------|-------|
| Gratin dauphinois | Portion | 3.70€ |
| Crêpes vonnassiennes (3 pièces) | Portion | 3.10€ |
| Pommes de terre grenailles persillées | Portion | 4.00€ |
| Tartelette printanière | Portion | 4.20€ |
| Risotto | Portion | 2.90€ |
| Pommes dauphines | 10 pièces | 8.00€ |
| Gratin de légumes du soleil Courgette, poivrons, oignons | Portion | 3.70€ |
| Risotto d'Orzo et asperges | Portion | 4.80€ |
| Bavarois de légumes verts | Portion | 3.80€ |
| Tian de légumes | Portion | 4.10€ |
| Clafoutis de tomates cerises | Portion | 3.95€ |
| Gratin de courgette, chèvre, basilic | Portion | 4.00€ |
| Aubergine confite et petits légumes | Portion | 5.20€ |

LES PLATS COMPLETS ●

| | | |
|---|---------|--------|
| Couscous (Merguez, boeuf, agneau, poulet, légumes, semoule) | Portion | 14.00€ |
| Tajine de volaille et semoule aux fruits secs | Portion | 12.00€ |
| Tajine d'agneau et semoule aux fruits secs | Portion | 14.00€ |
| Wok de gambas façon Thaï | Portion | 11.00€ |
| Paëlla (Fruits de mer, légumes, poulet, lapin ou porc) | Portion | 14.00€ |
| Lasagne de boeuf | Portion | 6.80€ |
| Aïoli de cabillaud | Portion | 12.00€ |

LE COIN DU BOUCHER

Spécial BBQ ●

LE KG

| | | |
|--|----------------|--------|
| Assortiment de saucisserie Nature, merguez, vigneronne, aux herbes, chorizo, ail des ours... | | 17.20€ |
| Brochette de boeuf Nature ou marinée | | 30.20€ |
| Assortiment de côtes de boeuf Limousine, Aubrac, Blonde d'Aquitaine, Charolaise... | selon le cours | |
| Tomahawk de boeuf Spécialité Sud-Américaine | | 27.40€ |
| T-Bone de boeuf | | 41.05€ |
| Brochette de volaille Nature ou marinée | | 21.90€ |
| Grillettes de volaille Cuisse désossée | | 19.90€ |
| Aileron de poulet | | 8.10€ |
| Araignée de porc marinée | | 26.20€ |
| Filet mignon de porc mariné | | 29.10€ |
| Mini andouillettes 100% fraise de veau | | 29.40€ |
| Gigot d'agneau tomate mozzarella | | 37.90€ |
| Jambon entier salé prêt à cuire pour 30 pers environ 10 kg | | 14.50€ |
| Poisson en poche sous vide à griller, poêlé ou au four | LA PIECE | |
| Filet de bar mariné sous vide | | 9.30€ |
| Filet de dorade mariné sous vide | | 8.90€ |