

LES DESSERTS

ENTREMET 4,6,8,10 PERSONNES

	LA PART
DÉLICE DE BROUILLY Chocolat-Praliné	5.00€
FRAISIER (SANS AMANDE) Génoise, crème pâtissière	4.80€
PULSION : Chocolat crémeux citron	4.80€
ETREINTE Pistache griotte	5.00€
FLEUR FRAMBOISE	5.00€
MAGIE LOINTAINE Fruits rouges verveine riz soufflé	4.80€
SUNSET Coco mangue	4.80€
SAVEUR D'ANTAN Chocolat orange	4.80€

ENTREMET 4 ET 6 PERSONNES

TARTE CITRON MERINGUÉE	4.80€
TARTE AUX FRUITS FRAIS	4.80€
FÔRET NOIRE	4.80€
MILLEFEUILLE VANILLE CARAMEL	4.80€
SAINT HONORÉ	4.80€
PAVLOVA	4.80€
GÂTEAU BASQUE	4.80€
PLATEAU DE MIGNARDISES 20 pièces	32.00€



NUMBER CAKE
Parfum selon notre carte
6.00€ la part



PIECE MONTEE CHOUX
Forme traditionnelle
3 chou 5.50€

LES FORMULES

LA PERSONNE

COCKTAIL dinatoire Harmonie	22.00€
11 pièces par personne : 7 pièces salées froides et 4 pièces sucrées	
Verrine chèvre crumble chorizo, tartelette avocat crevette, canapé tomate oeuf de caille, opéra foie gras mangue, wrap poulet poivrons, canapé saumon citron, mini pâté croûte 4 mignardises	
COCKTAIL dinatoire Prestige	29.90€
18 pièces par personne : 4 pièces salées chaudes, 10 pièces salées froides et 4 pièces sucrées	
Feuilleté escargot, Mac Maisson, mini croque-monsieur épinard saumon, tarte fromage	
Tartelette chorizo pignons de pin, verrine foie gras pain d'épices, wrap jambon, opéra langoustine coquillages, mini pâté croûte, mendiant chèvre et tapenade, wrap poulet poivrons, verrine panna cotta asperge riz soufflé	
Finger Comté du Jura et Verrine de domaine de Bresse 4 mignardises	
PLATEAU CHARCUTERIE BEAUJOLAISE	5.00€
Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté-croûte, terrine	
120gr/pers, 10 pers minimum	
PLATEAU DE VIANDES FROIDES	4.90€
Rosbeef, rôti de porc, filet de poulet sauce vierge	
100gr/pers, minimum 10 pers	
MACHON BEAUJOLAIS	9.90€
Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté en croûte, terrine, assortiment de fromages sur pics, assortiment tarte pommes, poires, abricots. 10 pers minimum	
BUFFET ESTIVAL	22.60€
4 salades au choix, jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté en croûte, terrine, rôti de porc, rosbeef, filet de poulet sauce vierge, assortiment de fromages affinés sur pics, assortiment de tartes pommes, poires, abricots. 20 pers minimum	
BUFFET FESTIF	29.90€
4 salades au choix, saumon gravlax, terrine de poisson du chef, tataki de thon, saumon fumé, ballottine de volaille, jambon cru, pâté en croûte de saison, jambon blanc, filet de poulet sauce vierge, rosbeef, rôti de porc, assortiment de fromages affinés sur pic, assortiment de 3 mignardises ou choix d'un entremet. 20 pers minimum	

MAISSON
Artisan du goût

Régalez-vous !



**CARTE
TRAITEUR
PRINTEMPS
ETE
2025**



Pour tous vos événements familiaux ou professionnels
n'hésitez pas à nous demander conseil pour vous
composer un cocktail et repas sur mesure

**Informations et
réservations**

04 74 66 82 60

PRODUITS FAITS MAISON

LES PIÈCES COCKTAILS

PLAQUE (96 pièces)	48.00€
Pizza ou pissaladière ou quiche au jambon ou tarte au fromage	
MINI CROQUE MONSIEUR (20 pièces)	30.00€
Roquefort noix, jambon Comté, poulet tomate, épinard saumon	
FEUILLETES SALES (32 pièces)	18.00€
PLATEAU DE TARTELETTES (16 pièces)	32.00€
chorizo et pignons de pin, foie gras fruits rouges, avocat crevette tsatsiki	
PLATEAU DE WRAPS (20 pièces)	20.00€
Saumon et fines herbes, jambon, mi- chèvre et figues, poulet poivrons	
PLATEAU DE CANAPES (20 pièces)	27.00€
Tomate et oeuf de caille, foie gras pistaches, saumon citron, mendiant chèvre et tapenade	
PLATEAU DE MINI VERRINES (12 pièces)	31.50€
Petits pois saumon, foie gras pain d'épices, chèvre crumble chorizo, panna cotta asperge riz soufflé	
PLATEAU D'OPÉRAS (20 pièces)	30.00€
Foie gras mangue, poulet curry, poivron basilic, langoustines coquillages	
COFFRET FROID "MAISSON" (50 pièces)	95.00€
5 canapés tomate et oeuf de caille, 5 canapés saumon citron, 5 wraps poulet poivron, 5 wraps mi chèvre et figue, 5 opéras foie gras mangue, 5 opéras poivron basilic, 5 tartelettes chorizo et pignon de pin, 5 tartelettes avocat crevette, 5 verrines panna cotta asperge riz soufflé, 5 verrines petits pois saumon	
COFFRET CHAUD "MAISSON" (60 pièces)	72.00€
6 feuilletés escargots, 6 Mac Maïsson, 6 tartes au fromage, 6 quiches au jambon, 6 pissaladières, 6 feuilletés saumon, 6 feuilletés chorizo, 6 mini croque-monsieur poulet tomate, 6 mini croque-monsieur roquefort et noix, 6 cookies chèvre de la Dombes	
PLATEAU ESTIVAL 6 personnes	35.00€
Mozzarella, saucisson sec, saucisson de boeuf, olives grecques, apéri-chèvre, Féta, viande de boeuf séché	



Le saviez-vous ?
Jean-Luc Maïsson a le titre de Maître Artisan Charcutier Traiteur.
Preuve de savoir-faire, de qualité et d'exigence. Véritable Label de qualité



LES ENTREES FROIDES

	LA PIECE
Géométrie de saumon cuit et fumé aux agrumes	6.40€
Opéra provençal et coulis de tomate	4.00€
Crème brûlée foie gras rhubarbe et granola	6.50€
Bagel chèvre, tomates confites et pignons de pin	6.00€
Carpaccio St Jacques au sésame et yuzu	6.80€
Verrine fraîcheur guacamole crevette pamplemousse sauce thaï	5.50€
Médailillon de foie gras de canard français (LES 60 G)	8.20€

LES SALADES

	LE KG
Macédoine ou Taboulé ou Carotte céleri	15.50€
La Crétoise Concombres, olives, féta, tomates	19.90€
La Marine Noix de pétoncle, pâtes multicolores	18.00€
La Duo Blé, épeautre, poulet, cajun	16.80€
La Nordique Pointes d'asperge, quinoa, saumon fumé, vinaigrette citronnée	17.90€
La Veggie Crozet, tomate, olive noire, basilic	18.00€
La Chinoise Vermicelle, crevette, carotte, soja	16.00€

LE COIN DU BOUCHER

	LE KG
Assortiment de saucisserie (Nature, aux herbes, vigneronne, chorizo, merguez...)	15.65€
Brochette de boeuf Marinées ou natures	30.20€
Brochette de volaille	21.90€
Brochette de veau	34.40€
Grillette de poulet Cuisse de poulet desossée	20.90€

LES PLATS CHAUDS

	LA PORTION
Magret de canard vinaigrette vin rouge et réduction échalotte	11.00€
Pressé de cochon caramélisé	10.00€
Wok de boeuf sauce Thaï	12.00€
Tranche de thon grillé et huile vierge	14.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de légumes	3.70€
Pommes dauphines (10 pièces)	8.00€
Crêpes vonnassiennes (3 pièces)	3.10€
Barquette de petits légumes	4.80€
Aubergine provençale	4.70€
Tartelette patates douces et lanières de courgettes	3.90€
Cannelloni de champignons	3.20€

LES PLATS AVEC ACCOMPAGNEMENT

Paëlla (fruits de mer, légumes, poulet, lapin ou porc)	13.50€
Couscous (merguez, boeuf, agneau, poulet, légumes, semoule)	13.50€
Tajine de volaille, semoule aux fruits secs	11.00€
Moussaka (agneau, aubergines, tomates)	8.50€
Brochette de St Jacques et gambas, tagliatelles fraîches et légumes sauce citron gingembre	14.00€
Filet mignon de porc à la provençale et riz	12.00€
Risotto crevettes, chorizo, poivrons	11.00€

FROMAGE ET PAINS

Plateau de fromages 1kg 8-10 pers Comté, Bleu de Gex, Chèvre saveurs du Jardin, St Marcellin, Ossau Iraty	38.50€
Flûte	1.70€
Baguette de campagne ou multigraines	1.50€