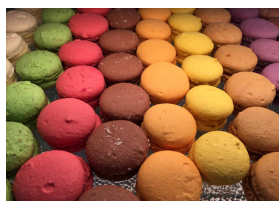


NOS MINIATURES



Petits fours sucrés 1,30 € pièce uniquement sur commande ou **Macarons**

Petits fours salés 1,00 pièce uniquement sur commande

Mini sandwiches ou navette au saumon 1,80 € pièce sur commande

Verrines salées 3,00 € pièce

Brochettes salées ou sucrées 1,50 € pièce

Cocktail 1 : 16 € par personne (14 € sans les boissons)

5 petits fours salés + 2 navettes saumon

3 petits fours sucrés + 2 mini macarons

Boissons soft (ou verrine thon tomates, concombre)

Cocktail 2 : 22 € par personne (20 € sans les boissons)

5 petits fours salés + 2 navettes saumon + 2 brochettes tomate mozzarella

3 petits fours sucrés + 2 mini macarons + 2 brochettes de fruits

Boissons soft (ou verrine lentilles saumon ou crevettes avocat)

Cocktail 3 : BUFFET FROID 16€ par personne (14€ sans les boissons)

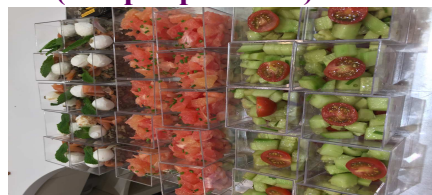
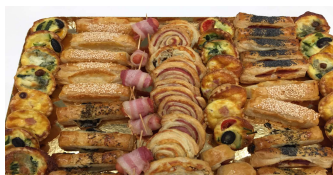
4 mini sandwiches ou navettes au choix + salade composée au choix

4 fours frais ou macarons au choix

Boissons soft (ou verrine thon, tomates, concombre)

Demandez conseil à notre équipe spécialisée

Champagne possible (+5€ par personne)

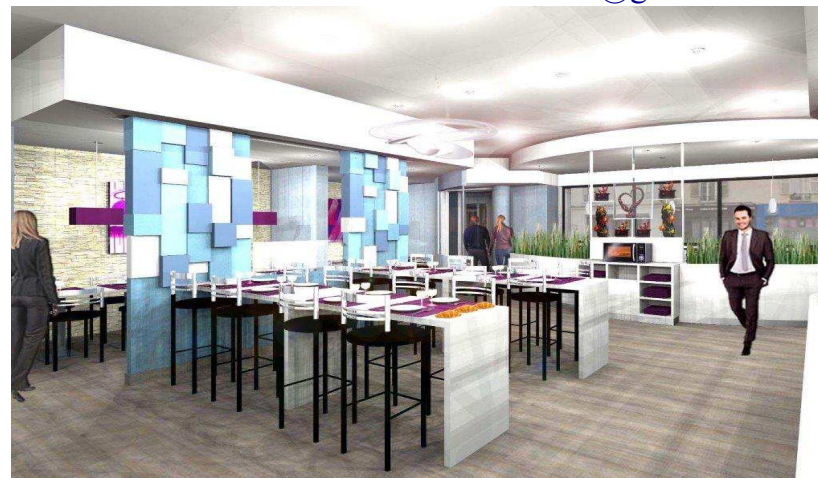


TRAITEUR

FABRICATION ARTISANALE

01 46 66 09 54

maisonmaillard92@gmail.com



Ouvert de 7h à 19h du lundi au vendredi
De 7h à 14h le samedi

NOTRE RAYON CUISINE

SANDWICHES 4€50

Sandwich norvégien en pain pavot : saumon concombre

Sandwich fermier en pain olive : jambon mozzarella

Sandwich César en pain aux noix : poulet comté

Sandwich thon/avocat en pain au lait nature

GRANDES SALADES 6€ 70

Italienne jambon cru, mozzarella, artichaut, tomates

Côté jardin jambon, fromage, œufs, tomates

Salade Grec concombre, tomates, feta, olives, raisins

Fraicheur melon, crevettes, concombres, tomates

César poulet, comté, ananas, haricots

Nordique saumon, crevette, pamplemousse, avocat

Quinoa thon feta concombre quinoa tomates

Farfalles crevettes mozzarella pâtes tomates

Niçoise riz poulet mangue tomates

PETITES SALADES shaker 4€ 20

Équilibre carottes, radis, chèvre, tomates, mâche

Exotique poulet, pommes, noix, raisins, tomates

Crudités carottes, betteraves, œufs, champignons, tomates

DIVERS ENCAS CUISINES 4€

Quiches : lorraine ou épinards ou poireaux ou courgettes

Paninis : jambon ou poulet ou chèvre

Croque-monsieur : poulet ou jambon ou végétarien

FOUGASSE 4€ 20

Italienne jambon, tomates, mozzarella

Poulet mozzarella, poulet, tomates

Albacore thon tomates, fromage, olives

Périgourdine épinard, chèvre, noix



SPECIAL ENTREPRISE

Pour les entreprises, nous vous proposons des formules adaptées selon vos besoins et facilement transportables (commande souhaitée la veille à 19h)

PETIT DEJEUNER n°1 (10 pers) 50,00 € TTC

1 thermos de café 1l (ou thé)

30 mini viennoiseries (ou petits pains)

1l d'orange pressée (ou pamplemousse)

fourni avec serviettes, sucre, cuillères et tasses

PETIT DEJEUNER N°2 (10 pers) 75,00 € TTC

1 thermos de café 1l (ou thé)

20 mini viennoiseries (ou petits pains)

20 brochettes de fruits

40 chouquettes

1l de cocktail de fruits pressés



PLATEAU REPAS FROID 11,00 € par pers

1 grande salade composée (ou sandwich /salade ou quiche/salade)

1 tartelette ou 1 salade de fruits

1 cannette ou 1 bouteille d'eau

Présenté sur plateau individuel

Fourni avec pain, serviettes et couverts

PLATEAU REPAS FROID PRESTIGE 13,50 € par pers

1 grande salade composée (ou sandwich/salade ou quiche/salade)

1 pâtisserie au choix

1 plateau de fromages (ou verrines ou mini sandwich)

+ 1 bouteille d'eau ou cannette

présenté sur plateau individuel

fourni avec pain, serviettes et couverts

NOS MINIATURES MAISON



Petits fours sucrés 1,30 € pièce uniquement sur commande ou Macarons

Petits fours salés 1,00 pièce uniquement sur commande

Mini sandwiches ou navette au saumon 1,80 € pièce sur commande

Verrines salées 3,00 € pièce

Brochettes salées ou sucrées 1,50 € pièce

Cocktail 1 : 16€ par personne (14€ sans les boissons)

5 petits fours salés + 2 navettes saumon

3 petits fours sucrés + 2 mini macarons

boissons soft (ou verrine thon tomates, concombre)

Cocktail 2 : 22€ par personne (20€ sans les boissons)

5 petits fours salés + 2 navettes saumon + 2 brochettes tomate mozzarella

3 petits fours sucrés + 2 mini macarons + 2 brochettes de fruits

boissons soft (ou verrine lentilles saumon ou crevettes avocat)

Cocktail 3 : BUFFET FROID 16€ par personne (14€ sans les boissons)

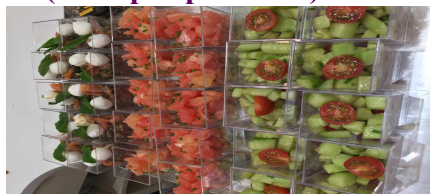
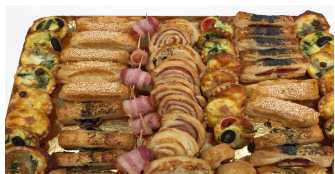
4 mini sandwiches ou navettes au choix + salade composée au choix

4 fours frais ou macarons au choix

boissons soft (ou verrine thon, tomates, concombre)

Demandez conseil à notre équipe spécialisée

Champagne possible (+ 5 € par personne)



PÂTISSERIE SALON DE DEGUSTATION

FABRICATION ARTISANALE

01 46 66 09 54

maisonmaillard92@gmail.com



Ouvert de 7h à 19h du lundi au vendredi
De 7h à 14h le samedi