

MAISON  
• MASSERON •



◄—————►  
CARTE TRAITEUR

# APÉRITIF

## Canapé - 1,35€ pièce

Saumon fumé/yuzu  
Crème volaille/champignons  
Calisson magret/ foie gras

Chèvre frais / Mendiant  
Dôme asperge verte / magret  
Tomate surprise

## Verrine - 2,10€ pièce

Mousse betterave/févette  
Crème foie gras/lentilles  
Tiramisu Terre & Mer

Fraîcheur au saumon  
Risotto volaille estragon  
Duo de céleris & pomme

## Brochette - 1,80€ pièce

Melon/jambon de Parme  
Saumon fumé/courgette grillée  
Comté/viande des Grisons/Raisin

Crevette/mangue/paprika  
Magret canard/grenaille/foie gras  
Œuf de caille/tomate/mozza

## Campagnette - 1,50€ pièce

Tartare de tomate/ anchois à l'ail  
Tzatziki/poivron/concombre  
Caviar aubergine/crevette Tikka

Pétoncle au lard  
Épinard/champignon/saucisse fumée  
Confit d'oignon/Bar grillé

## Navette - 1,80€ pièce

Jambon blanc/emmental  
Mousse foie gras  
Chèvre frais/Jambon Bayonne

# APÉRITIF

## Pains Surprise

48 toasts

### **CHARCUTERIE 28€**

Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, rilette de porc, pâté de foie.

### **POISSON 35€**

(Thon & crème ciboulette - Saumon fumé & crème d'aneth  
- Crabe/crevette & crème d'estragon)

### **VARIÉ 32€**

### **FROMAGES 29€**

(fromage frais herbes - Emmental  
- Bleu aux noix - Camembert)

### **Veggie 28€**

(tzatziki - légumes prov. Ail - guacamole & tapenade)

## Petits fours salés

**45,90€ kg (env. 80 pièces/kg)**

A chauffer

Quiche Lorraine

Mini pizza

Bouchée fromage

Quiche Saumon/ciboulette

Madeleine chorizo

Cannelé au thon

Croque-Monsieur

Feuilleté saucisse

Galette provençale

Gougère « Chouquette » 0,45€/pièce

## Panier de légumes à croquer

(Légumes suivant les saisons)  
Sauces comprises (crème d'herbes - César)

**6,95€/pers. (min. 6 pers.)**



6 pièces/ pers.

## Cocktail A

10,50€

2 canapés au choix  
2 brochettes au choix  
2 verrines au choix

*(choisir sortes en Page N°2)*

# Formules Cocktails

14 pièces/ pers.

## Cocktail B

22,60€

4 canapés au choix  
4 brochettes au choix  
3 campagnettes au choix  
3 verrines au choix

*(choisir sortes en Page N°2)*



*Délai minimum pour les commandes :72h*

# Entrées



## Entrées froides individuelles

Finger de Volaille & Langoustine .....	4,90€
Oeuf Norvégien .....	6,10€
Risotto Printanier de Homard .....	4,95€
Fraîcheur de Saumon .....	4,80€
Entremet « Tout-canard » .....	4,90€



## Entrées froides (sur plat avec décoration)

# Buffet froid



## ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

(150g/pers.) rôti de porc, rosbif, gigot d'agneau et/ou poulet)

**6.50 € /PERS.**

## ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

**4.70 € /PERS**

## CHAUD-FROID DE VOLAILLE

(nature ou à l'Indienne)

**6,50€/pers.**



## SAUMON RECONSTITUÉ ET SA GARNITURE

(Fond d'artichaut – macédoine maison) Min. 6 pers.

**8,20€/ PERS.**

## MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS ET SA GARNITURE

(macédoine maison-tomate-œuf dur) Min. 4 pers.

**6,95€/pers.**



# Quiches Maison

## Quiche Lorraine

3-4 pers. ....	12€
6 pers. ....	19€
8 pers. ....	25€

## Quiche Saumon/épinard

## Quiche Tomate/thon

## Quiche Bayonne/tomate confite

3-4 pers. ....	13,50€
6 pers. ....	23,30€
8 pers. ....	30,00€

# Pâtés en croûte

Pâté en croûte Jambon .....	32€ kg
Pâté en croûte Canard .....	36€ kg
Pâté en croûte Ris de veau & morilles .....	42€ kg
Pâté en croûte 3 Volailles .....	40€ kg

# PLATS CHAUDS

min. 4 pers

## Poissons

la part

Rôti de lotte au lard

Accompagné de pomme ratte et de laitue de mer ..... 18,50€

Filet de Rouget grillé au jus corsé

Accompagné de gaufre provençale et parmesan ..... 16,90€

Ballotine de Bar aux herbes

Accompagnée de tagliatelles de légumes à la Vierge ..... 17,50€

Dos de Cabillaud rôti à l'huile d'ail

Accompagné d'un clafoutis de carotte au curry ..... 16,20€

Filet de Turbot à la Normande

Accompagné de riz Basmati à l'encre de seiche ..... 17,95€



# PLATS CHAUDS

min. 4 pers

## Viandes

la part

Chartreuse de volaille d'Ancenis aux Morilles ..... 16,90€

Duo Mignon de veau & ris de veau  
Accompagné de gratin Dauphinois ..... 17,50€

Epaule d'Agneau de 7h  
Accompagnée d'un Risotto Forestier ..... 16,80€

Suprême de pintade Vallée d'Auge  
Accompagné d'un rissolé de Pomme de Terre & carotte ..... 15,80€

Tournedos de canard Rossini  
Accompagné d'une polenta au Comté ..... 16,60€

# Plats à partager

min. 4 pers

"P'tit cochon" en croûte / Sauce Madère .....	11,90€/part
Rougail saucisses .....	10,40€/part
Blanquette de veau .....	12€/part
Chili Con Carne .....	11€/part
Paëlla garnie .....	12€/part
Couscous .....	11.60€/part
Tartiflette .....	9.95€/part

Choucroute garnie ..... 11,50€/part

- 300g de chou
- Tranche de Palette
- Saucisse de Francfort
- Saucisse fumée façon Montbéliard
- Pomme de Terre

Choucroute garnie ..... D'octobre à Mars.....



MAISON  
• MASSERON •  
CHARCUTIER - TRAITEUR

# Accompagnements



Carottes Vichy .....	3.60€/part
Riz aux petits légumes .....	2.90€/part
Tian de Légumes .....	3.60€/part
Ratatouille .....	3.60€/part
Épinards à la crème .....	4.40€/part
Galette de courgette .....	3.20€/part
Pommes de Terre grenaille .....	3.60€/part
Gratin Dauphinois .....	3.60€/part
Pommes Dauphine .....(min. 6 pers).....	3.60€/part
Légumes Printaniers .....	3.80€/part
Lasagnes de Légumes .....(min. 6 pers).....	4.00€/part
Endives braisées .....	3.80€ / part



# Plateaux de Fromages



à partir de 4 pers.

Le Plateau "Classic"  
4.80 €/pers.

Différentes variétés de Fromages Classiques

Le Plateau "Original"  
5.50 €/pers.

Différentes variétés de Fromages Originaux

# DESSERTS

à Partager min. 6 pers.



Gâteau de Riz crémeux (avec raisins macérés dans le Rhum).....	16,60€/kg
Oeuf au Lait .....	18,00€ / kg
Far Breton aux pruneaux .....	22,90€ / kg
Clafoutis fruits (Poire, Abricot, Mirabelle, Griottes) .....	22,90€ / kg

## Part individuelle



Crème Brûlée .....	3.55€		Cheese-cake Fruits rouges .....	3.60€
Mousse au chocolat .....	3.30€		Fondant au chocolat .....	3.50€
Tiramisu : Café .....	3.60€		Ile Flottante .....	3.40€
Fruits rouges			Flan Coco .....	3.60€
Mangue & Passion				

# SALADES



- Salade Vendéenne** ..... 23€ kg  
Choux blanc, choux vert, jambon blanc, noix, gruyère et vinaigrette
- Salade Piémontaise** ..... 19,80€ kg  
Pomme de terre, tomate, œuf, cornichon et mayonnaise
- Salade d'été** ..... 28€ kg  
Agrumes (orange et pamplemousse), pomme Golden, ananas, crevette et mayonnaise
- Salade d'avocat** ..... 23€ kg  
Avocat, macédoine, crevette et sauce Mousquetaire
- Salade Florentine** ..... 28€ kg  
Pousse d'épinard, avocat, crevette et mayonnaise
- Salade du pêcheur** ..... 21,90€ kg  
Pâtes 3 couleurs, saumon fumé, crevette et mayonnaise
- Salade Monseigneur** ..... 24,90€ kg  
Concombre, avocat, tomate, œuf dur, crevette et vinaigrette
- Salade de lentilles** ..... 19€ kg  
Lentilles cuisinées, échalote, tomate concassée et vinaigrette
- Salade Grecque** ..... 22,50€ kg  
Concombre, tomate, coeur de palmier, olive noire, Feta (fromage de brebis) et vinaigrette
- Salade d'endive** ..... 17,80€ kg  
Endive, noix, abricot sec, raisin sec et vinaigrette

Comptez 150 à 200 gr de salade par pers.

# SALADES suite



**Salade maraîchère** ..... 22,90€ kg

Haricot vert, maïs, tomate, coeur de palmier et vinaigrette

**Salade Vénitienne** ..... 24,80€ kg

Tagliatelles fraîches, jambon cru, tomate, parmesan et vinaigrette / pesto

**Salade Niçoise** ..... 23,80€ kg

Légumes croquants (carotte, haricot vert, chou fleur, poivron rouge et vert, olive noire et tomate) et anchois

**Taboulé** ..... 19,80€ kg

Semoule de blé, tomate, poivrons verts et rouges, menthe fraîche

**Israélienne** ..... 22,80€ kg

Chou vert et blanc, raisin et noix

Comptez 150 à 200 gr de salade par pers.

# BON à SAVOIR

## CLÔTURE DE PRISE DES COMMANDES ET MODIFICATION/ANNULATION

Au plus tard 5 jours avant.

Acompte :30% du montant TTC de la commande doit être réglé par le Client professionnel à la confirmation de la commande, à défaut de quoi la commande ne sera pas prise en compte, ni exécutée par le Vendeur. En cas d'annulation de la prestation par le Client, cet acompte ne sera pas remboursé.

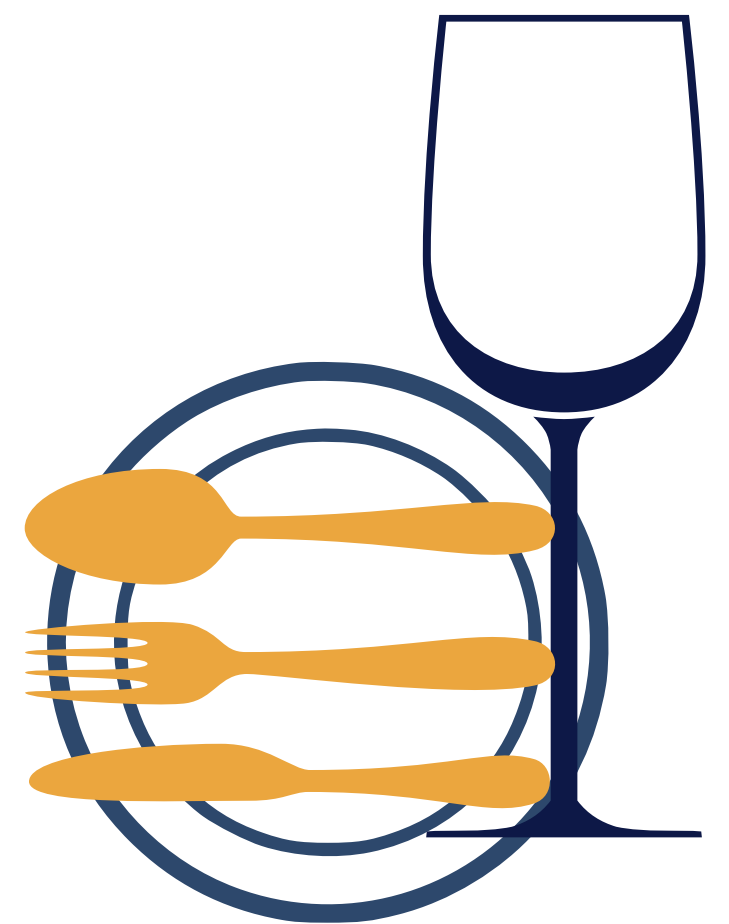
FRAIS LIVRAISON (Selon créneaux disponibles) Rueil-Malmaison : 20€. Nanterre/Suresnes: 30€  
Mise en place en suppl.

VACATION MAÎTRE D'HÔTEL (Forfait 6h) Nous consulter 15 jours avant la date de la réception.

## LOCATION MATERIEL (selon disponibilité).

- VAISSELLE à hauteur de 40 pers.  
(assiette plate - assiette dessert - couverts - verrerie)
- RECHAUD Bain-marie

la remise d'un chèque à titre de caution sera réclamée au Client. Un inventaire sera effectué avant et après chaque prise de matériel, en présence du Client, Tout matériel perdu ou cassé sera facturé au Client.



● **MAISON MASSERON** ●  
Charcuterie/Traiteur

OUVERTURE

Mardi au Vendredi  
8h30 - 13h30  
15h30 - 20h



Samedi  
8h - 20h

16 place de l'église

92500 RUEIL-MALMAISON

 01 47 51 01 97

@ sammag2@orange.fr



Retrouvez nous sur instagram  
maison.masseron