Carte des fêtes

DESSERTS

BUCHES LEGERES

Disponibles en 4, 6 et 8 personnes

4€10 la part

La Rudolph
Mousse chocolat noir, compotée de poire, fondant chocolat et son crumble

La Père Noël
Biscuit à la cuillère moelleux, mousse mascarpone, café

L'étoile
Mousse caramel beurre salé, compotée de pommes flambées au Calvados & sablé breton

La givrée
Omelette norvégienne à la glace vanille artisanale

La cadeau
Mousse légère au citron, crémeux mangue et biscuit coco

GATEAU

Cake citron *env. 350gr* *6€50*

Tous nos desserts sont en quantité limitée et sont faits maison.

CONTACTEZ – NOUS

LABORATOIRE

2 Impasse des Landes
ZA des Mesliers
44850 MOUZEIL

06.02.28.69.11

maelacuisine.traiteur@gmail.com

www.maela-cuisine-traiteur.fr

Commandes uniquement par téléphone, le matin

COMMANDES POUR LE 24/12/2026 A PASSER AVANT LE
VENDREDI 11 DECEMBRE 2026 inclus

COMMANDES POUR LE 31/12/2026 A PASSER AVANT LE
VENDREDI 18 DECEMBRE 2026 inclus

Scannez - moi !

Maëla Cuisine Traiteur

Carte des fêtes 2026



Carte des fêtes

APERITIFS

Mini pain pitta aux légumes croquants, crème citronnée et poulet crispy *1€95*

–

Burger Montbéliard *1€95*

–

Mini coquille St Jacques à la bretonne *2€05*

A PARTAGER (ou pas)

Idéal pour l'apéro ou une entrée..

Petit cake tartiflette *env. 150gr 3€50*

–

Pot de rillettes aux deux saumons MAISON *env. 150gr 4€90*

–

Bocal foie gras mi-cuit MAISON *env. 170gr 26€90*

ENTREES

Bouchée de poulet curry aux petits légumes *5€90*

–

Tarte feuilletée andouille & maroilles *6€00*

–

Gambas marinées façon plancha & sauce crème fraîche ciboulette *6€95*

–

Coquille St Jacques aux champignons et petits légumes *7€20*

–

Foie gras MAISON *8€00 la part de 50gr env*



Carte des fêtes

POISSONS

Filet de truite sauce champagne *7€95*

–

Pavé de lieu jaune sauce crémeuse asperges vertes et échalotes *8€20*

–

Dos de cabillaud en papillote et ses petits légumes *8€50*

VIANDES

Magret de canard sauce poivre vert *7€95*

–

Sauté de cerf façon bourguignon *7€95*

–

Filet mignon sauce au cidre et lardons *7€95*

–

Suprême de chapon sauce forestière et marrons *8€50*

–

Canette farcie aux morilles, sauce cèpes et cognac *8€90*

ACCOMPAGNEMENTS

Fagot haricots verts *1€50*

–

Pommes de terre grenailles au sel de Guérande *2€00*

–

Flan de légumes et son crumble *2€00*

–

Risotto tomates & légumes *2€00*

–

Purée de butternut *2€00*

–

Poêlée de mini carottes trois couleurs et haricots verts *2€50*



Carte des fêtes

FROMAGES

Découvrez notre plateau de fromage!

St Marcelin
Cantal jeune
Brie de Meaux
St Nectaire



Plateau 6/8 personnes 19€90

MENU ENFANT

(0-8 ans)

11€00

Burger poulet croustillant et ses pommes de terre grenailles

–

Mousse chocolat

–

Boisson

–

Petite surprise



