



MAISON LAPIERRE

TRAITEUR

CARTE  
PLATEAUX REPAS  
PRINTEMPS 2025

2 Rue du Marché NANTERRE 92000

[commercial@maisonlapierre.fr](mailto:commercial@maisonlapierre.fr)

01 47 21 02 02

du Lundi au vendredi de 9h à 18h

[www.maisonlapierre.fr](http://www.maisonlapierre.fr)



# GAMME RÉUNION

23.70€ H.T



## — MENU VIANDE —

Bresaola & tomatade aux olives de Provence  
OU Rillettes de canard, petits cornichons croquants

Taboulé oriental à la menthe fraîche  
&

Émincé d'un faux filet de bœuf  
OU Suprême de volaille cuit aux épices

Portion de fromage affiné  
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Eclair au chocolat  
Café

## — MENU POISSON —

Tomates & mozzarella, huile d'olive & basilic  
OU Rillettes de thon, câpres capucine

Salade de pommes de terre nouvelles, haricots verts  
&

Filet de truite saumonée en croûte de chèvre frais, amandes  
OU Rascasse en belle-époque

Portion de fromage affiné  
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Flan Vanille

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Carottes des sables aux oranges sanguines & cerfeuil  
OU Tzatziki de concombres au fromage frais, pain à l'orge malté

Haricots roses aux oignons de Roscoff & baby maïs  
&

Œufs pochés mimosa  
OU Tagliatelles de carotte multicolores,  
haricots noirs

Portion de fromage affiné  
Petit pain, beurre demi-sel & raisin frais

Salade de fruits frais

## — MENU VIANDE—

Cornet de viande des Grisons, mascarpone, parmesan  
& jeunes pousses de légumes  
OU Tartinade de betteraves & framboises, magret fumé

Macédoine de légumes du jardin, pickles  
&  
Suprême de volaille farcie aux champignons  
OU Pâté croûte Victor

Portion de fromage affiné & abricot moelleux  
Petit pain graines & beurre demi-sel

Salade de fruits exotiques

## — MENU POISSON—

Gambas papillon, pamplemousse rose & pétales de tomate  
OU Tarama "maison" à l'huile d'olive des Baux-de-Provence, pain de  
mie grillé

Cœur d'artichaut, lentilles caviar  
&  
Côtelette de saumon fumé  
OU Filets de rouget rôti

Portion de fromage affiné & abricot moelleux  
Petit pain graines & beurre demi-sel

Fromage blanc 0%, granola & coulis de fruits rouges

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Salade grecque aux olives de Kalamata, féta AOP  
OU Baby chou-fleur, sauce tahini

Fregola Sarda  
&

Légumes grillés au cumin autour d'un houmous  
OU Aubergines grillées, concassée de tomate

Portion de fromage affiné & abricot moelleux  
Petit pain graines & beurre demi-sel

Graines de chia, lait de coco & coulis de fruits rouges

# GAMME HEALTHY

## 29.70€ H.T



# GAMME PRESTIGE

44.00€ H.T



## — MENU VIANDE —

Tournedos de magret de canard  
& foie gras, brioche toastée, abricot moelleux

Émincé de noix de veau de lait, printanière de légumes verts

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée  
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

## — MENU POISSON —

Duo de saumon fumé, gravlax  
& Mascarpone aux citron

Turban de filet de sole, bouquet de légumes & polenta

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée  
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

## — MENU VÉGÉTARIEN —

Pointes d'asperge & jeunes carottes multicolores rôties,  
huile & éclats de noisettes torréfiées

Millefeuille provençal de légumes du soleil

Effeillé de tête de moine, comté & figue séchée  
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment