



Cuissons au feu et à la plancha

Pour des repas chaleureux et raffinés



✓ Cochon à la broche : 45 € ttc / personne

✓ Formule brasero : 50 € ttc/personne

✓ Formule chic & champêtre : 50 € ttc/ personne

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Cochon à la broche

45 € TTC/personne

Service compris en formule buffet ou à table
(hors vaisselle, frais logistiques et livraison)

Minimum 50 personnes

◆

Une formule incluant:

Apéritif

- 5 pièces cocktail froides

Buffet

- Un cochon à la broche avec une sauce au choix (cèpes, moutarde, poivre, estragon par exemple.)
- Pommes de terre
- Un légume de saison (exemple : pleurotes)

Dessert

- 4 mignardises

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat

Ou

- Un plateau de fromages

Frais techniques

Frais logistiques: 440 €

Déplacement: 1 €/kilomètres (aller et retour)

Bois de hêtre : 80 € (7 heures de cuisson)

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

◆

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Formule chic & champêtre

avec ateliers plancha

50 € TTC / personne

Service compris en formule buffet

(Hors vaisselle)

Minimum 30 personnes

Apéritif

- 7 pièces cocktail chaudes ou froides au choix

Exemples :

Verrines de crevettes sur une émulsion avocat lait de coco, verrine d'œuf mimosa, briochettes foie gras, bruschettas végétariennes, acras de cabillaud au piment d'Espelette.

Buffet

- 3 salades composées

Exemples :

Salade César, salade de penne au pesto rouge avec billes de mozzarella, salade niçoise, salade de courgettes basilic feta tomates confites.

- Deux plats cuisson à la plancha : viande et poisson + sauce au choix

Exemples :

Calamars en persillade, brochettes de teriyaki de saumon, daurade sébaste, filet de merlu, brochettes de poulet teriyaki, brochettes de canard en persillade, demi-magret de canard, gyozas végétariens.

Eau plate, pétillante et pains inclus

Options

- Plateau de fromage : +4 €/pers
- Dessert incluant 4 mignardises ou un gros gâteau : +3,50 €/pers
- Nude cake : +7,50 €/pers
- Pièce montée : +8,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Formule brasero 50 € TTC/personne

Service compris en formule buffet
(hors vaisselle, frais logistiques, bois et livraison)

Minimum 50 personnes

Une formule incluant:

Apéritif

- 5 pièces cocktail froides

Entrées

- 2 ateliers viande et poisson au choix :

Exemples :

Calamars en persillade, brochettes de saumon teriyaki, brochettes de crevettes,
canard en persillade, brochettes de poulet mariné

Buffet

- Un plat viande ou poisson au choix :

Exemples : Bavette Black Angus avec sauce au choix, dorade sébaste à la rouille sétoise
Spécialité du chef : Noix d'entrecôte d'argentine : supplément de 4.50 euros/personne

- Pommes de terre
- Un légume de saison (pleurotes par exemple)

Dessert

- 4 mignardises

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat

Ou

- Un plateau de fromages

Eau plate, pétillante et pains inclus

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Menu douceur

Entrée, plat, dessert

37 € TTC / personne

Service à table compris

(hors vaisselle et hors boisson)

Minimum 30 personnes

Une formule incluant:

Apéritif

- 5 pièces cocktail du moment

Entrée

- Une salade composée

Exemples : salade niçoise, salade périgourdine, quiche du moment et petite salade, œuf mimosa.

Plat

- Une pièce de boeuf (200 g)
- Pommes de terre et légumes de saison

Exemples : Pleurotes, carottes multicolores.

Option poisson possible selon arrivages ou avec éventuel surcoût tarifaire en fonction des prix du marché.

Dessert

- 4 mignardises du moment

Exemples :

Ou

- Un dessert individuel

Exemples : Tarte aux noix de pécan, tarte aux pommes, tiramisu.

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Menu L'accord

Entrée, plat eau plate et pétillante et café

55,5 € TTC / personne

Minimum 30 personnes

((Hors vaisselle et boissons))

Service à table compris pendant le repas

Entrée

Nos suggestions :

Tartare de saumon, tartare de daurade à l'italienne, noix de Saint-Jacques à la fondue du poireaux, croustillant d'effiloché de canard sauce foie gras, croustillant saumon ricotta et épinards.

Plat

Nos suggestions :

Brochettes de Saint-Jacques sauce pesto citronnée, dos de cabillaud sauce pesto citronnée, demi-magret de canard sauce framboises et châtaignes, filet mignon façon milanaise sauce aux cèpes, bavette de bœuf Black Angus (2 cuissons : saignante ou bien cuite), suprême de pintade sauce foie gras ou sauce poivre vert ou jus corsé.

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Dessert incluant 4 mignardises ou

un gros gâteau : +3,50 €/pers

Nude cake : +7,50 €/pers

Pièce montée : +8,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Menu essentiel

Plat, dessert, eau plate et pétillante et café

48 € TTC / personne

Service à table compris pendant le repas

((Hors vaisselle et boissons))

Minimum 30 personnes

Une formule incluant:

Plat

Nos suggestions :

Brochettes de Saint-Jacques sauce pesto citronnée, dos de cabillaud sauce pesto citronnée, demi-magret de canard sauce framboises et châtaignes, filet mignon façon milanaise sauce aux cèpes, bavette de bœuf Black Angus (2 cuissons : saignante ou bien cuite), suprême de pintade sauce foie gras ou sauce poivre vert ou jus corsé.

Dessert

- 4 mignardises

Exemples : Tarte aux noix de pécan, tarte aux pommes, tiramisu.

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat

Ou

- Un plateau de fromages

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Menu signature

Entrée, plat, dessert, eau plate et pétillante et café

60 € TTC / personne

Minimum 30 personnes

((Hors vaisselle et boissons))

Service à table compris pendant le repas

Entrée

Nos suggestions :

Tartare de saumon , tartare de daurade à l'italienne, noix de Saint-Jacques à la fondue du poireaux, croustillant d'effiloché de canard sauce foie gras, croustillant saumon ricotta et épinards.

Plat

Nos suggestions :

Brochettes de Saint-Jacques sauce pesto citronnée, dos de cabillaud sauce pesto citronnée, demi-migron de canard sauce foie gras et châtaignes, filet mignon façon milanaise sauce aux cèpes, bavette de bœuf Black Angus (2 cuissons : saignante ou bien cuite), suprême de pintade sauce foie gras ou sauce poivre vert ou jus corsé.

Dessert

- 4 mignardises

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat

Ou

- Un plateau de fromages

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Formules en Livraison

Une cuisine généreuse, livrée directement chez vous ou dans vos locaux.



✓ La Conviviale: 18 € ttc / personne

✓ Le Buffet Gourmand: 25 € ttc/personne

✓Le Cocktail Signature: 25 € ttc/ personne

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer





Cocktail, vin d'honneur

16,5 € TTC / personne

Assortiment de 10 pièces chaudes et froides

13,5 € TTC / personne

Assortiment de 7 pièces chaudes et froides

(Hors boissons)

Service et verrerie inclus

Nos suggestions :

- ✓ Verrine mousseline de panais à la fève de Tonka & saint Jacques grillé à l'ail
- ✓ Verrine oeuf mimosa truffé
- ✓ Croques-monsieurs truffés
- ✓ Gougères truffées
- ✓ Bruschettas végétariennes

- ✓ Navette de saumon chantilly citronnée
- ✓ Briochettes du Sud-ouest au foie gras
- ✓ Navette rillettes de thon
- ✓ Accras de cabillaud au piment d'Espelette
- ✓ Samoussas de légumes
- ✓ Brochettes melon & Jamón Serrano

Option ateliers

2 ateliers plancha au choix : + 8,50 € / personne

Calamars en persillade – Saint-Jacques grillées – Brochettes teriyaki de saumon
Brochettes teriyaki de poulet – Brochettes de canard en persillade – Gyozas végétariens

Atelier découpe Serrano : + 4,50 € / personne
(minimum 50 personnes)

Découpe de jambon Serrano réalisée sur place.

Atelier Huîtres Marennes-Oléron : + 7,50 € / personne

Huîtres numéro 3 spéciales Marennes-Oléron : 3 huîtres par personne

Ouverture des huîtres, fourchettes à huîtres, citrons et vinaigre à l'échalote inclus.

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



La conviviale

18 € TTC/personne

Hors service, livraison et vaisselle.

Minimum 20 personnes

Un couscous royal

Incluant deux merguez, un morceau d'agneau,
une cuisse de poulet entière, semoule
au cumin et oignons caramélisés.

Ou

Une formule incluant:

4 pièces cocktail + Un plat signature

Exemples de suggestions:

- Porc au caramel
- Bœuf thaï
- Poulet à l'estragon, sauce moutarde
- Risotto aux champignons
- Hachis parmentier, salade verte
- Lasagnes bœuf
- Lasagnes saumon fumé, ricotta & épinards..

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Dessert incluant 4 mignardises ou un grand gâteau : 3.50 €/pers

Nude cake : +8,50 €/pers

Pièce montée : +7,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Le buffet gourmand

25 € TTC/personne

Hors service, livraison et vaisselle.

Minimum 20 personnes

◆

Une formule incluant:

Apéritif

- 7 pièces cocktail chaudes ou froides

Buffet

- 3 salades composées

Exemple :

Salade César, salade de penne au pesto rouge avec billes de mozzarella, salade niçoise, salade de courgettes basilic feta tomates confites.

- Deux rôtis avec sauce froide au choix (béarnaise maison par exemple)

Ou

- Un rôti et un tartare de boeuf ou poisson

Dessert

- 4 mignardises

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : Fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat.

Ou

- Un plateau de fromages

◆

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

◆

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Formule Cocktail Dinatoire

Assortiment de 16 pièces salées et sucrées

25 € TTC/personne

Hors service, livraison et vaisselle.

Minimum 20 personnes

—◆—
Nos suggestions

Verrines créatives

- ✓ Mousseline de panais à la fève de Tonka & saint Jacques grillé à l'ail
- ✓ Œuf mimosa truffé
- ✓ Tartare de saumon ou bœuf

Navettes & mini sandwiches gourmands

- ✓ Navette de saumon chantilly citronnée
- ✓ Briochettes du Sud-ouest au foie gras
- ✓ Navette rillettes de thon

Délices chauds et réconfortants

- ✓ Accras de cabillaud au piment d'Espelette
- ✓ Croques-monsieurs truffés
- ✓ Gougères truffées

Évasion végétale

- ✓ Samoussas de légumes
- ✓ Bruschettas végétariennes

Verrines sucrées

- ✓ Panna cotta coulis de fraise, framboise ou mangue
- ✓ Banoffee
- ✓ Tiramisu
- ✓ Fraisier

Dessert signature

- ✓ Mini chou chantilly au cognac nappé d'un caramel au beurre salé, saupoudré d'amandes torréfiées

Douceurs croustillantes

- ✓ Tartelettes chocolat blanc myrtilles
- ✓ Tartelettes pistaches framboises
- ✓ Tartelette noix de pécan

Menu évolutif selon les saisons

—◆—
MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer



Les formules à table

Une expérience culinaire raffinée, servie à table



✓ Menu Douceur : 37 € ttc / personne

✓ Menu essentiel : 48 € ttc/personne

✓ Menu l'accord : 55,5 € / personne

✓ Menu signature : 60 € ttc/ personne

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer

.