



DONNEZ DE LA SAVEUR À VOS ÉVÈNEMENTS

Plat géant (choucroute , paella, couscous
et pleins d'autres encore) nous consulter
directement.

Privatisation de la salle forfait à partir de 500€.
Droit de bouchon : 2€ par bouteille

Soirée à thème nous consulter

Livraison ou/et service à domicile possible



NOS HORAIRES

Lundi au Vendredi 08:00 - 16:00
Samedi 09:00 12:00



495 ROUTE DE LA MER
BIOT 3000
06410 Biot



+33 6 11 83 32 08
malubietraiteur.com

Ma Lubie

TRAITEUR ~ ÉVÈNEMENTS
PETITE RESTAURATION SUR PLACE

**Nos prix s'entendent net TTC. Tarif dégressif
au delà de 100 personnes .**

Nos petits conseils pour votre Cocktail
déjeunatoire ou Dînatoire:


Prévoir

6/8 pièces par personne (Durée 1h/1h30)

10/12 pièces par personne (Durée 1h30/2h)

15 à 18 pièces par personne (Au delà de 2h30)



 MALUBIE_TRAITEUR

À LA BOUCHÉE



Mini Croque monsieur - 1.00 €

Cheese Naan cocktail - 1.00 €

Mini Pizza - 1.00 €

Reine, 4fromages, marguerite

Mini burger - 2.00 €

Cheese, foie gras, saumon, poulet

Mini wrap - 1.50€

Poulet, thon, jambon

Navette cocktail - 2.00 €

Jambon, poulet, thon, crabe, rosette,
jambon cru, veggie

Mini sandwich - 2.50 €

Jambon, poulet, bagna, rosette, jambon
cru, veggie

Mini Hot dog - 2.00 €

Bagel cocktail - 2.00 €

Saumon, jambon, veggie ou thon)

Hamburger cocktail - 2.50 €

(salade,tomate, steak haché,cheddar et
sauce cocktail)

Mini Foccacia - 1.00 €

Garnies 1.50 €

Mini Club Sandwich - 1.00 €

Saumon, comté, fromage frais pesto

Assortiment de Pain Surprise -

60 pièces - **55.00€**

Assortiment de canapés salés - 80 €

60 pièces

PLATEAU



Pizza / Pissaladière - 30.00 €

Plaque de pizza ou Pissaladière
15 parts par plaque ou 50 minis parts

Plateau - 10.00 € / Pers

Plateau de charcuteries et fromages
Contiens des fruits et des fruits à coques
ainsi que des condiments

Crudités - 5.00 € / Pers

Plateau de crudités à croquer
5€ par personne

PIÈCES CHAUDES

*Pièces chaudes nécessitant
un four ou personnel de service*



Mini Ravioles aux Morilles - 3,00 €

Mini Ravioles Homardine - 3,00 €

Cuisses de Grenouilles - 3,00 €

Désossées à la Crème de Cerfeuil

A TARTINER

*Nos ptits gourmands à tartiner
500grs 21,90€*



Caviar d'aubergines

Cervelle des canuts

Guacamole

Tartare de tomates

Tartinade surimi crabe

Tapenade

ATELIER



*Animation au choix à partir
de 20 personnes . **25€ par personne**
Le prix comprend le matériel de cuisson ,
l'installation, le service et la débarrasse du stand .*

**Stand Saumon Mariné façon
Gravlax,crème de Vodka à l'aneth et
petits croûtons , découpé, dressé et
servi directement à vos convives .**

**Stand de Foie Gras Pôelé devant vos
convives , Chutney de Figues servi
directement sur leur petits pains .**

**Pata Negra présentée et découpée
devant vos convives (prix selon court
du moment)**

CÔTÉ SUCRÉ

Verrine cocktail - 2.00 €

Pana cotta, tiramisu, crème de citron,
crème de chocolat

Cannelé Bordelais - 1,00 €

Macaron - 1.00 €

Mini donuts sucrés - 1,00 €

Mignardises - 2.00 €

Assortiment de 30 Minis éclairs - 50.00 €

Chocolat, Vanille, Café, Caramel

Assortiment de 50 mignardises - 60.00 €

Assortiment de 70 macarons - 99.00 €