

PLANCHE AVENTURE MIXTE



Chorizo Bellota, Lonzo Corse,
Jambon Speck,
Bethmale de chèvre,
Tomme Brebis, Comté vieux.

2/4 pers 24€

4/6 pers 35€

6/8 pers 43€

PLANCHE EVASION ANTIPASTI

Verrines du moment, Verrines cocktail de crevettes,
Chorizo Bellota, Saucisson Bellota, Poulet Tikka,
Jambon Corse, Comté Vieux, Gouda à la Truffe.

2/4 pers 33€

4/6 pers 46€

6/8 pers 59€

PLANCHE EVASION MIXTE

Lomo Bellota, Saucisson Bellota, Chorizo Bellota,
Jambon Corse, Gouda aux Truffes, Bethmale de chèvre,
Tomme Pesto Basilic, Fumaison de Brebis

2/4 pers 26€

4/6 pers 38€

6/8 pers 50€

MAISON MAHIEUX

1 Bis Place du Lycée 49100 ANGERS

tel : 02 41 34 91 77

suivez-nous sur :



maison.mahieux@gmail.com



Nous vous accueillons :
du **MARDI** au **SAMEDI**
9h - 13h / 15h30 - 19h

Retrouvez-nous et commandez en ligne sur

www.olca.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
mangerbouger.fr - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
imprimé par printclock - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

SARL MAISON MAHIEUX - 1 bis place du lycée, 49100 Angers
Capital social : 7500€ - Siret : 499 995 884 000 24 - R.C.S. Angers

MM

MAISON MAHIEUX

PLANCHES FROMAGES ET CHARCUTERIES



www.maisonmahieux.fr

SUR COMMANDE / DISPO SOUS 24H

PLANCHE "AUTOUR DE LA MER"

Saumon Grav'Lax Maison, Pièces cocktail
Maison, Verrines cocktail de crevettes, Sprats Fumés,
Rillettes de thon aux poivrons, Gambas au curry,
Chips de Sarrasin.

2/4 pers 34€

4/6 pers 48€

6/8 pers 62€

PLANCHE EXPRESS

prête
en 1h !

Saucisson Fuet, Rillettes de Poulet Tikka, Cacahuètes
Grillées, Crackers Soja / Sésames, Chorizo Bellota
St Marcellin Fermier, Fromage du Moment.

4 pers 35€

PLANCHE EVASION CHARCUTERIE

Lomo Bellota , Saucisson Bellota,
Chorizo Bellota, Coppa Corse,
Jambon Rôti aux herbes,
Jambon Serrano 18 mois.

2/4 pers 27€

4/6 pers 39€

6/8 pers 51€

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Falafels de pois chiche Maison, Pièces cocktail maison,
Noix de Cajou, Légumes frais croquants, Tzatziki, Gouda
au Cumin, Verrines du moment, Brochettes de légumes,
Cocktail d'Olives, Cosetti aux sésames, Pickles de
Courgettes au Curry



2/4 pers 34€

4/6 pers 48€

6/8 pers 62€

PLANCHE COCKTAIL

DISPO
SOUS 48h

Navettes de Rillettes de saumon Label Rouge maison,
Pâté en croûte Mahieux, Mini-club sandwich rostello,
Saumon fumé à chaud, Verrines du moment,
Fleurs de tête de moine, Saucisson aux truffes,
Amandes aux herbes, Mini-Cannelés au Chorizo Bellota.

6/8 pers 75€

PLANCHE MIXTE GOURMANDE

Terrine Noir de Bigorre, Cornichons "Maison Marc"
Minis Rillauds d'Anjou, Magret de Canard au Foie-Gras
Amandes aux Truffes, St Marcellin Fermier, Tête de Moine,
Olives Cocktail, Gressins, Saucisson Vecchia Napoli.

2/4 pers 36€

4/6 pers 45€

6/8 pers 54€

FORMULE RACLETTE



FROMAGES

Raclette Fermière au Lait Cru
Raclette Fumée
Raclette du Moment

CHARCUTERIES

Jambon Serrano 18 Mois
Coppa CORSE
Véritable Rosette
Bacon Fumé au bois
Pastrami Bœuf
Jambon Blanc Italien aux Herbes

Prix : 12€/pers Simple (200g/pers Fromage)

Prix : 14€/pers Plus (250g/pers Fromage)
tarifs fromages + charcuteries

SUR COMMANDE

PLANCHE EVASION FROMAGE

Morbier, Comté Vieux, Tomme Brûlée
Chèvre Affiné, St Nectaire Fermier
Tête de Moine

2/4 pers 26€

4/6 pers 36€

6/8 pers 46€



* "Tout produit manquant sera remplacé par un produit équivalent"