



# La Cuisine de Maïder

## Chez vous...

7/7

06 68 53 11 02

m.laridan@libertysurf.fr



### ● Cuisine « Saveurs » à domicile.

Maïder fait le marché pour vous.

Maïder réalise ses propres menus et/ou... concrétise vos désirs.

Maïder cuisine chez vous ou prépare les plats à l'avance prêts à être servis.

Maïder prend en charge la décoration de votre lieu de réception et de votre table selon le thème défini.

Maïder assure, si vous le désirez, le service à table.

*Un entretien préalable permettra de cerner, au plus près, vos souhaits.*



### Maïder organise chez vous...

### ● Ateliers de cuisine pour vous ou vos enfants

Maïder crée, avec les enfants, des desserts ludiques (gâteaux d'anniversaire, mini cakes, tartes, œufs à la neige, mousse au chocolat... réalisés et décorés par les enfants, préparation des œufs de Pâques, des desserts d'Halloween...)

Maïder initie les adultes à la pâtisserie et à la réalisation de recettes de  
" La Cuisine de Maïder "



### ● Et bien plus encore...

Réalisation de menus personnalisés.

Soirées à thème ( Soirée Thai, Un dîner en Italie, Sur la route des Epices...)

Apéritifs dînatoires – Cocktails.

Paniers gourmands pour le Brunch du Dimanche.

Paniers Pique- Nique.

Goûters d'anniversaire préparés, chez vous, avec les enfants ou le pack anniversaire surprise livré chez vous (Réalisation d'un menu enfant avec des petits plats et gâteaux originaux + confiseries + sachets surprises pour chaque enfant).



*Organise vos courses, vos déjeuners et dîners pour votre arrivée dans votre résidence secondaire ou de vacances....*

# La Cuisine de Maïder

## Chez vous...

7/7  
06 68 53 11 02  
m.laridan@libertysurf.fr

## TARIFS

Devis personnalisés.

Règlement par *Chèque Emploi Service* (50% de réduction d'impôts!).

Frais de déplacement au-delà de 10 km de Biarritz.

Acompte de 50% à la commande.

### 1. MENUS DE LA "La Cuisine de Maïder"\*

Apéritifs dînatoires (cocktail) à partir de 30 €/pers (selon le nombre de pièces choisies)

Menus à partir de 40 €/pers.

Forfaits "menus gastronomiques" à partir de 60 €/pers.

Dîners à thème à partir de 50 €/pers.

\*(Hors vins et boissons)

### 2. SERVICE À L'ASSIETTE à votre domicile:

De 90 à 150 € de 1 à 8 personnes et selon le nombre de plats.

### 3. GOÛTERS D'ANNIVERSAIRE:

Le Pack Anniversaire (pour un minimum de 6 enfants) :

Menu enfant: 15 €

Service + anniversaire/animation: Tarif/horaire de 30,00 €/1ère heure ou forfait 3 heures 80 €.

Gâteau sur commande/ selon devis.

### 4. LES PANIERS GOURMANDS:

Panier Déjeuner et Dîner: 25,00 €/pers.

Panier Gourmand/ Panier Brunch: 30,00 €/pers.

(Les Paniers Gourmands ne comprennent pas les boissons à l'exception du "Panier Brunch", servi avec un jus de fruit frais ou un Smoothie.

### 5. LE MARCHÉ, LES COURSES, LA DÉCORATION DE VOTRE TABLE ET LIEUX DE RÉCEPTION :

20 €/heure en incluant les temps de transport (moins de 10km de Biarritz).

*\*Les menus de "La Cuisine de Maïder" sont présentés lors du 1<sup>er</sup> entretien*

## LES APÉRITIFS DINATOIRES / COCKTAILS

De 30 à 60€/pers. selon le nombre de pièces choisies

Quelques propositions.....

### Les Petites Cuillères

Mousse de foie au Pain d'Épices  
Roulés de Bacon au Gorgonzola  
Joue de Lotte au Confit d'Agrumes  
Cannellonis de Courgettes à la crème de Crabe  
Râpé de Légumes Aigre doux  
Mini Boudins blancs aux Pommes et au Lard

### Les Verrines

Crumble de Homard\*, Tzatziki et éclats de Noix de Cajou (\*Gambas selon saison)  
Gaspacho de Légumes aux glaçons de fruits  
Trio de foie gras et marmelade de fruits

### Les Miniatures

Bagels de Saumon fumé, Salsa de Tomates aux Câpres  
Bouchées au Poulet Sésame  
Wraps à l'Italienne  
Chips de Légumes

### Les Kits Sucrés

Mikado de fruits frais, crème Chocolat  
Cookies sur crème Vanille-Caramel  
Trifle d'Ananas-Mangue-Passion  
Macarons "Toutes Saveurs"

### Les Cuillères Gourmandes... avec "Le Café"

Véritables Cuillères nappées et décorées de Chocolat noir, blanc, praliné etc..

# LES MENUS DE SAISON

Automne/Hiver 2008 - 2009

## *MENU / TRADITION*

40 €/pers.

### No 1

#### Entrée

Couscous de chou-fleur "comme un tartare"

#### Plat

Blanquette de lapin à la vanille, trio de purée "pois cassés,  
carottes-cumin et pomme de terre muscade"

#### Avant le dessert..

Copeaux de Parmesan et sa salade de roquette au chutney de figue  
Méli-Mélo de petits pains

#### Dessert

Chaud-froid de mirabelles, smoothie vanille-basilic

## MENU / TRADITION

40 €/pers.

### No 2

#### Entrée

Mousse de sardines au citron

#### Plat

Brochettes d'Espadon, sauce vierge et riz safrané

#### Avant le dessert..

Copeaux de fromage de Brebis au miel, sucrose du pays basque  
Méli-Mélo de petits pains

#### Dessert

Pommes au four à la cannelle et sa glace "Madeleine"

## MENU / TRADITION

40 €/pers.

### No 3

#### Entrée

Financier de Cèpes et Girolles sur un velouté de Potiron

#### Plat

Mijoté de Poulet fermier à la crème d'ail, tagliatelles de courgettes

#### Avant le dessert..

Boules de chèvre en robe de Raisins secs et salade de mesclun  
Méli-Mélo de petits pains

#### Dessert

Quetsches rôties, smoothie Cannelle

## MENU / GASTRONOMIQUE

60 €/pers.

# No 1

### Apéritif

Les verrines de velouté glacé "Concombre-menthe"  
Les pruneaux en robe de Bacon grillé  
Les petits feuilletés "Chèvre-Pistou"

### Entrée

Tatin de Cèpes

### Plat

Lotte au Poivre vert, pointes d'Asperges en risotto

### Plateau de fromages et sa salade d'herbes folles

Méli-Mélo de petits pains

### Dessert

Bricks "Poire-Chocolat" et sa crème anglaise

### Mignardises

Les Cuillères Gourmandes... à déguster seules ou avec le café!

## MENU / GASTRONOMIQUE

60 €/pers.

# No 2

### Apéritif

Les verrines de velouté glacé "Concombre-menthe"  
Les pruneaux en robe de Bacon grillé  
Les petits feuilletés "Chèvre-Pistou"

### Entrée

Crème de Poivron au piment d'Espelette, Bruschetta de Serrano  
au chutney de figue

### Plat

Tajine de Poulet à la mangue et Quinoa vert

### Plateau de fromages et sa salade d'herbes folles

Méli-Mélo de petits pains

### Dessert

Petits Moelleux aux Amandes et Figues rôties

### Mignardises

Les Cuillères Gourmandes... à déguster seules ou avec le café!



## MENU / GASTRONOMIQUE

60 €/pers.

### No 3

#### Apéritif

Les verrines de velouté glacé "Concombre-menthe"  
Les pruneaux en robe de Bacon grillé  
Les petits feuilletés "Chèvre-Pistou"

#### Entrée

Crème de Courgette au Gingembre, Basilic et Parmesan

#### Plat

Hachis Parmentier au Confit de Canard

#### Plateau de fromages et sa salade d'herbes folles

Méli-Mélo de petits pains

#### Dessert

Panna Cotta à la Cardamone et sa compotée de Mirabelles

#### Mignardises

Les Cuillères Gourmandes... à déguster seules ou avec le café!

## MENU / GASTRONOMIQUE

70 €/pers.

### No 1

#### Apéritif

Verrines de Homard à la pomme verte  
Croustillants de céréales

#### Mise en bouche

Pointes d'asperges vertes, mousseline à l'estragon

#### Entrée

Mille-feuilles de Saint-Jacques au citron vert

#### Plat

Sandre aux écailles de saucisses noires, tempura de légumes

#### Plateau de fromages et sa salade d'herbes folles

Salade d'herbes en accompagnement

#### Dessert

Sablé "figues-mascarpone"

#### Mignardises

Assortiments de petits financiers, tartelettes et macarons

## MENU / GASTRONOMIQUE

70 €/pers.

### No 2

#### Apéritif

Verrines à l'italienne  
Raisin en coques de fromage et éclats de pistaches

#### Mise en bouche

Capuccino "cèpes-girolles"

#### Entrée

Feuilleté de légumes confits

#### Plat

Canette aux cranberries,  
navets confits à la cannelle et aux éclats de noisette

#### Plateau de fromages et sa salade d'herbes folles

Salade d'herbes folles en accompagnement  
Méli-mélo de petits pains

#### Dessert

Poires au vin rouge et aux épices

#### Mignardises

Assortiments de petits financiers, tartelettes et macarons

## MENU / GASTRONOMIQUE

70 €/pers.

### No 3

#### Apéritif

Mini-brochettes de crudités  
Houmous de coeur de palmier et ses croustillants de légumes

#### Mise en bouche

Velouté d'aubergines aux amandes

#### Entrée

Gratiné de morilles au Saint-Marcellin

#### Plat

Carré d'agneau en croûte de graines, sauce "5 parfums"  
Purée à la truffe et tombée d'épinards frais

#### Plateau de fromages et sa salade d'herbes folles

Salade d'herbes folles en accompagnement  
Méli-mélo de petits pains

#### Dessert

Roulé "chocolat-framboise"

#### Mignardises

Assortiments de petits financiers, tartelettes et macarons

# LES MENUS À THÈME...

50 €/pers.

## "Sur la route des épices"

Cuisine marocaine

## "En route vers le Mexique"

Cuisine mexicaine traditionnelle

## "Rendez-vous en Italie"

Cuisine italienne et méditerranéenne

## "Mai Thai"

Cuisine thaïlandaise

## "Les Basques à l'honneur"

Cuisine Basque

## "Tout végétal"

Cuisine végétarienne  
à base de légumes, céréales, oeufs et noix

## "Un dîner entre amis"

Alliance de la Cuisine Familiale et Contemporaine,  
une douce harmonie entre "le Beau" et "Le Bon"...

## MENUS A THEME

50 €/pers.

# "Sur la route des épices"

### Apéritif

Tuiles "Chèvre et miel"

### Entrée

Salade de Fèves au Cumin

### Plat

Tajine de Canard au miel et aux dattes

### Dessert

Cigares aux amandes, salade d'oranges à la menthe

Préparation de thé à la menthe fraîche,  
servie dans le service traditionnel, avec des pignons de pins

## MENU A THEME

50 €/pers.

# "En route vers le Mexique"

### Boisson apéritive

"La Michelada"

Boisson rafraîchissante à base de citron vert,  
bière blanche, piment et épices du Mexique  
Accompagnée des Chicarrones revisités:  
beignets croustillants à base de viande.

### Entrée

"Chiles en Nogada"

Poivron grillé, farci d'un mélange  
de viande, légumes, fruits secs, recouvert de sa sauce de noix  
et graines de grenade.

### Plat

"Poulet au Mole Poblano"

Les épices, le chocolat, la banane, enrobent cette préparation à base de poulet,  
servie avec des lamelles d'avocat et de radis cru,  
parsemée de graines de sésame.

### Dessert

"Les Conchas"

Des sacrés sablés tout rose!  
servis avec une tasse de chocolat moussoux...

## MENU A THEME

50 €/pers.

# "Rendez-vous en Italie"

### Apéritif

Bruschetta de jambon de Parme, basilic frit et gorgonzola  
Beignets de Mozzarella di buffala.

### Entrée

Pain perdu aux deux tomates et parmesan

### Plat

Poitrine de Veau braisée au citron, Lasagnes d'aubergines

### Dessert

Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos...



## MENU A THEME

50 €/pers.

# "Mai Thai"

### Apéritif

Des petits gâteaux de crevettes au potiron  
Des samossas de légumes asiatiques

### Entrée

Salade Thai au crabe et crevettes, servie dans un 1/2 ananas...

### Plat

Curry de poulet thaïlandais,  
beignets de courgette et salsa thaïlandaise  
Nouilles sautées à la coriandre, tamarin et gingembre

### Dessert

Mousse de litchi rose,  
servi avec les fameux petits "gâteaux surprise"...

## MENU A THEME

50 €/pers.

# "Les Basques à l'honneur"

### Apéritif

Les fameuses Tapas  
Assortiment de différentes petites entrées apéritives,  
servies sur des petits pains ou sur petites assiettes...

### Entrée

Petite omelette au piment d'Espelette  
et sa salade de tomates et poivrons aux amandes

### Plat

Dorade à la Bayonnaise, servie avec sa purée de pomme de  
terre au maïs

### Fromage de brebis et confiture de cerise noire

### Dessert

Gâteaux basques à la crème, ou à la confiture de cerise noire

## MENU A THEME

50 €/pers.

# "Tout végétal"

### Apéritif

Croustillants de céréales  
Verrines : velouté " tomates-céleri-coriandre "

### Entrée

Salade tiède de cocos, roquette et pesto de noix

### Plat

Tian de légumes au quinoa

### Dessert

Tarte au citron déstructurée

### Avec le café

Mini-fondant choco-caramel

## MENU A THEME

50 €/pers.

# "Un dîner entre amis"

*\*Entre les trois propositions,  
vous pouvez mélanger/changer les plats et les desserts de chaque menu*

### **A vous de choisir !**

#### La Grande Assiette Apéritive

Kits salés à la cuillère

Tomates Mozza Basilic-Avocat et Saumon fumé - Carottes à la Marocaine-  
Chèvre frais, Tomates séchées et jambon cru/Poireau, Oeuf de caille mayo-  
Carpaccio de Boeuf Parmesan / Poivrons Marinés / CEufs de poisson  
et Crevettes Papillon/Tomates au thon.

Le tout accompagné de chips de légumes

Espadon aux Câpres et Anchois, poivrons farcis au riz <b>ou</b> Bar au Fenouil et riz sauvage, chips de Basilic	Boeuf Wellington et sa ratatouille niçoise <b>ou</b> Gigot d'Agneau, Pomme au four et Haricots verts aux amandes grillées	Poulet rôti à l'émulsion d'estragon, Aubergines grillées et tomates ricotta <b>ou</b> Lapin aux pruneaux, et son moelleux de Carottes
Assortiment de Fromages Salade d'accompagnement Méli-mélo de petits pains	Assortiment de Fromages Salade d'accompagnement Méli-mélo de petits pains	Assortiment de Fromages Salade d'accompagnement Méli-mélo de petits pains
Fondant "Chocolat-Praline" à la cuillère...	Riz au lait à la vénitienne	Crumble "Pomme-Poire" ou Fruits rouges

# LES GOÛTERS D'ANNIVERSAIRE

50 €/pers.

## Le Pack Anniversaire propose:

Un menu Enfant

Entrée + Plat + Gâteaux d'anniversaire: 15€

*Le menu Enfant sera à définir avec les parents pour assurer le meilleur service personnalisé pour vos enfants!*

Assortiment de bonbons et pochettes surprises pour chaque enfant.

## Service "plus" anniversaire:

Organisation globale du goûter d'anniversaire:  
décoration, cadeaux surprises, jeux, animation+le menu enfant!  
tarif/horaire de 30,00€/1ère heure ou forfait 3 heures 80€

(clown, spectacles, magicien...) sur devis.

Commande simple de gâteaux d'anniversaire personnalisés

**Maïder réalise des gâteaux d'anniversaire pour tous les âges,  
de toutes formes et couleurs.**

Renseignements + commandes par téléphone  
ou sur rendez-vous / Tarifs selon devis

# LES PANIERS GOURMANDS: BRUNCHS DU DIMANCHE / PANIERS DEJEUNERS

## Les Brunchs du Dimanche...

30 €/pers.

(Jus de fruits ou smoothies inclus)

1. Brioche d'œufs brouillés : au saumon / au Bacon / nature  
ou aux herbes

OU

œufs brouillés / œufs sur la plat / œufs coque et cake aux herbes

OU

Pain perdu au jambon de Pays

2. Riz au lait et Salade d'agrumes à la menthe

OU

Muesli Céréales aux fruits secs

Pancakes : aux myrtilles ou nature servi avec du sirop d'érable

## LES PLATEAUX DEJEUNERS...

25 €/pers.

Les couverts et serviettes de table sont fournis avec votre plateau déjeuner, seules les boissons ne sont pas incluses (nous pouvons vous apporter des boissons, smoothies et jus de fruits frais en supplément, en le précisant lors de votre commande).

### 4 PROPOSITIONS

Le Menu Wraps / Menu Sandwich	Le Menu du jour	Le Menu Végétarien	Le Menu Assiette
Entrée/Soupe Du jour	Entrée/Soupe Du jour	L'entrée ou la Soupe végétarienne du jour	Entrée/Soupe Du jour
<p><u>Le Menu Wraps</u> Assortiments de 6 Wraps (Italien- British)</p> <p><u>Le Menu Sandwich</u> Club-sandwich : Poulet Crabe/Crevettes Serrano/Viande des grisons Les deux menus sont accompagnés de Chips de légumes</p>	<p>Poisson/Viande du jour Avec : légumes, pâtes, riz... au choix</p>	<p><u>Plats au choix</u> "Brochettes Vedg"  Gâteau 2 ou 5 légumes  Aubergine ou poivrons farcis au riz sauvage, fruits secs et crème de légumes  Club-Sandwich "Vedg"</p>	<p>L'assiette du jour  L'assiette Fraîcheur  L'assiette Nordique  L'assiette Gourmande</p>
<p>Le Dessert du Jour ou Salade de fruits ou Verrine de Fromage Blanc et son coulis</p>	<p>Le Dessert du Jour ou Salade de fruits ou Verrine de Fromage Blanc et son coulis</p>	<p>Le Dessert du Jour ou Salade de fruits ou Verrine de Fromage Blanc et son coulis</p>	<p>Le Dessert du Jour ou Salade de fruits ou Verrine de Fromage Blanc et son coulis</p>

## SOMMAIRE

La Cuisine De Maïder	Page 1
Tarifs	Page 2
Les Apéritifs Dinatoires/Cocktails	Page 3
Menus Automne/Tradition 40€	Pages 4/5/6
Menus Automne/Gastronomique 60€	Pages 7/8/9
Menus Automne/Gastronomique/70€	Pages 10/11/12
Menus A Thème	Page 13
"Sur La Route Des Epices"	Page 14
"En Route Vers Le Mexique"	Page 15
"Rendez-Vous En Italie"	Page 16
"Maï Thaï"	page 17
"Les Basques A L'honneur"	Page 18
"Tout Vegetal"	Page 19
"Un Dîner Entre Amis"	Page 20
Les Goûters D'anniversaire	Page 21
Les Paniers Gourmands: Brunchs Du Dimanche / Les paniers Dejeuners	Page 22
Les Plateaux Déjeuners	Page 23