



*Cuisiner la Passion pour
servir votre Confiance !*

CARTE TRAITEUR 2017

56, rue Forestière Z.A. de la Mountagnotte
40600 BISCARROSSE
Tel: 05.58.82.00.08

contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr
http://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr
https://www.facebook.com/atlantiquetraiteur

*Nous recevons sur rendez-vous
du mardi au vendredi*

FORMULES Apéritif (minimum 10 personnes)

Plateau Prestige

(assortiment de 8 bouchés / pers) **8.00 euros**

Verrine crème brûlée de foie gras et chutney pêche.

Brochette de thon mariné soja et sésame

Pomme charlotte crème de Curcuma et chorizo.

Mousseline de canard aux pignons et magret fumé sur canapé.

Pointe de Carmine et son tartare de Crabe.

Verrine Caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé.

Brochette de crevette pimentée et ananas

Toast Jambon Serrano et son oeuf de caille.

Plateau découverte (6 bouchés/pers) **6.00 euros**

Assortiment de minis cannelés salés

cannelé chèvre tomates confites et

cannelé jambon sec, emmental et pignons.

Canapé Norvégien Saumon fumé et crème au Raifort.

Toast chutney de pommes et boudin noir.

Toast beurre de Roquefort et sa gelée de fruits rouges.

Toast grillé jambon Serrano et poivrons confits.

Plateau apéro: (6 bouchés / pers) **4.00 euros**

Assortiment de feuilletés

saucisse moutarde à l'ancienne et

caviar d'aubergine fromage frais.

Clafoutis Atlantique Saumon et Aneth

Clafoutis Basque

fromage de brebis, tomates confites et courgettes.

Brochette de pomme acidulée et saumon fumé.

Brochette tomate cerise, mozzarella au pesto et olive noire.

Plateau Cuisine du Monde (6 bouchés/pers) **6.50 euros**

Mini Wrap (*Indien au poulet et légumes épicés*).

Mini Bagel (Magret fumé mousse de canard)

Verrine Nordique *tartare de saumon, pomme, huile d'olive et ciboulette.*

Verrine Espuma de petits pois menthe et suprême d'écrevisse

Tortilla espagnole (poivrons)

Brochette de crevette pimentée à l'ananas



NOS ENTREES

Entrées (froides)

Salades composées base 200gr/pers 4.00 euros la part :

-Salade Exotique

(Filet de Poulet, salade verte, oignons rouges et suprême d'orange)

-Salade Coleslow

(chou, carottes, Francfort, raisins, noix, emmental)

-Salade du PUY (lentilles, oignons rouges, tomates, salade verte et lardons au vinaigre de Xérès)

-Salade Grecque (concombre, féta, oignons, tomates cerise, olive noire)

-Salade Atlantique (Torti, saumon, fruits de mer et aneth)

-Salade Niçoise (Pommes de terre, haricots verts, oignons, tomates, thon, anchois et olives)

-Salade Marco Polo (tagliatelles, bâtonnets de crabe, crevette rose, gruyère, poivron vert et mayonnaise).

Nos classiques base 200 gr/pers 3.50 euros la part :

-Salade Méditerranéenne

(Minis Penne, tomates, courgette, maïs, poivron rouge et pesto).

-Salade Piémontaise (pommes de terre, tomate, œuf, cornichons et mayonnaise)

-Taboulé Oriental (semoule, tomates, concombre, oignons, raisins, menthe et citron)

-Salade Perroquet (céleri et carotte, maïs, persil et sa sauce citronnée)

Les Verrines

-Tartare d'avocat (*morceaux*) citron vert, oignons rouge, crabe, crevette et pamplemousse (en verrine) **4.50 euros**

-Gaspacho Andalou, mousse de chèvre et basilic (en verrine) **4.50 euros**

-Piperade, chorizo et crème de haddock (en verrine) **6 euros**

Les poissons froids

Saumon froid à la parisienne (œufs mimosas macédoine de légumes) **7.00 euros**

Arlequin de Raie aux capucines et sa sauce citronnée	6.00 euros
Suprême de Merlu froid sauce verte ou cocktail	7.00 euros
Duo Lieu St Jacques en chemise d'herbes fraîches	6 euros

Les Terroirs à base de foie gras

Marbré de foie gras et confit de canard des Landes et sa tatin d'oignons et figues	7.00 euros
Pressé de foie gras au chorizo et piments d'Espelette	8.50 euros
Foie gras des Landes mi-cuit et sa tatin de pommes et caramel sel de Guérande	9.00 euros
Lobe foie gras des Landes mi-cuit (les 100gr)	10.00 euros

Assortiment de charcuterie sur plateau

(Jambon Serrano, rosette et chorizo)	3.50 euros
--------------------------------------	------------

Entrées (chaudes)

Duo de lotte et saumon et sa sauce safranée	9.00 euros
Duo de lotte et St Jacques à la Provençale et son coulis d'écrevisses	12.00 euros
Tourteline de saumon julienne de légumes et sa crème de poireau	6.00 euros
Cassolette de poissons frais et fruits de mer sauce safranée	7.00 euros
Cassolette de langouste légumes croquants et coulis de crustacés	14.00 euros
Pithivier de Caneton au foie gras et ses jeunes pousses	7.00 euros
Foie gras poêlé sur sa tatin de pommes et ris de veau	9.00 euros



Tarifs ttc / personne.

Commande à emporter.

Pour un devis avec livraison (nous consulter)

PLATS CHAUDS (garnitures incluses)

PAELLA (fruits de mer, langoustine, crevettes, moules, chorizo, porc et poulet)(500gr/pers)	9.00 euros
COUSCOUS Royal (bœuf, poulet, agneau, merguez)	11.00 euros
Cassoulet Toulousain (saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse, lard demi-sel, canard confit)	10.00 euros
Poule au pot farcie (riz, légumes, sauces d'accompagnements et consommé)	9.00 euros
Cochon de lait farci (minimum 30 pers)	12.00 euros
Choucroute Alsacienne (saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine, échine fumée et saucisse de Morteau)	10.00 euros
Baeckeoffe Alsacien trois viandes (agneau, porc et boeuf) minimum 10 personnes	9.00 euros
Bœuf Bourguignon mijoté et oignons caramélisés (ou rôti)	9.00 euros
Tajine de bœuf aux légumes et fruits secs avec semoule aux raisins	9.00 euros
Chili Cone Carne (haricots rouges, bœuf, tomates et riz)	8.00 euros
Carbonade Flamande (bœuf mijoté, oignons et bière ambrée)	9.00 euros
Axoa de veau (pommes de terre ou riz)	8.50 euros
Blanquette de veau à l'Ancienne (ou en rôti)	9.00 euros
Osso Bucco de veau	9.00 euros
Sauté de veau Marengo	9.00 euros
Epaule de veau braisée, sa crème de chorizo	9.00 euros
Agneau confit de sept heures	12.00 euros

Lapin en sauce et sa crème de cidre	8.50 euros
Poulet sauté aux écrevisses	9.00 euros
Poulet Basquaise (riz)	8.00 euros
Colombo de poulet (oignons, ail, poudre à colombo, pommes de terre, persil, citron, épices)	8.00 euros
Poulet exotique (ananas et lait de coco)	8.50 euros
Poulet chasseur	8.00 euros
Suprême de Poularde aux pleurotes	8.50 euros
Volaille farcie forestière aux girolles	9.00 euros
Coq au vin (Vin blanc ou rouge)	8.00 euros
Tajine de canard aux olives et citrons confits avec une semoule aux raisins	9.00 euros
Cuisse de canard sauce à l'orange	8.50 euros
Cuisse de canard sauce aux cèpes	8.50 euros
Parmentier de canard confit aux pommes	7.00 euros
Jambon braisé (minimum 30 pers)	7.50 euros
Rôti de porc façon Madras (ananas frais)	8.50 euros
Lasagne à la bolognaise	8.00 euros
Lasagne Atlantique (poissons /fruits de mer)	8.00 euros

Assortiment de viandes froides sur plateau :

Trois viandes (Rôti de boeuf, rôti de porc et poulet rôti)	5.00 euros /personne
--	----------------------





DESSERTS

Nos mignardises sucrées/ 1.00 euros pièce

Verrine Verger (fruits frais, chantilly et son crumble de spéculos)

Verrine Belle Hélène (poire, mousse chocolat et amandes effilées)

Verrine Italienne (mascarpone, coulis de fruits et crumble cuillère)

Mini crème brûlée (*vanille ou citron cannelle*)

Mini coeur coulant chocolat

Mini canelé de Bordeaux

Assortiment de macarons

Mini moelleux coco

Mini tatin aux pommes

Nos individuels/ (grand modèle)

Tarte fine aux pommes 1.90 euros

Verrine Verger (*Fruits frais, chantilly et crumble de spéculos*)
1.90 euros

Verrine Belle Hélène (*poire, mousse chocolat, amandes effilées*)
1.90 euros

Tiramisu (*Traditionnel ou fruits rouges*) 2.20 euros

Crème brûlée 1.70 euros

Salade de fruits frais 1.70 euros

Tarte tatin aux pommes caramélisées 1.90 euros

Coeur coulant chocolat 2.00 euros

*Nous pouvons vous proposer un dessert Pâtissier
(Anniversaire ou autres occasions)
N'hésitez pas à nous consulter.*

Location de vaisselle:

Porcelaine 0.22 euros pièce

Verrerie 0.21 euros pièce

Couverts 0.25 euros pièce

*Tarif ttc à emporter
Forfait location et nettoyage.*



Pour toute commande, il est impératif de nous contacter 4 jours avant afin que nous puissions anticiper les approvisionnements nécessaires à la réalisation de vos plats.

Nous fabriquons essentiellement à la commande et par conséquent avons des contraintes liées aux jours de livraison de nos fournisseurs de poissons, viandes et légumes.

Le minimum de commande est pour 10 pers
(si moins nous consulter).

Devis Gratuit.



56, rue Forestière Z.A. de la Mountagnotte
40600 BISCARROSSE

Tel: 05.58.82.00.08

contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr
http://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr
https://www.facebook.com/atlantiquetraiteur

Nous recevons sur rendez-vous
du mardi au vendredi

Secteur Sud Bassin - Nord des landes