



Cuisiner la Passion pour servir votre
Confiance !

CARTE TRAITEUR 2018

Secteur Sud Bassin - Nord des landes

Accueil du mardi au vendredi sur rendez-vous
Z.A. de la Mountagnotte – 56 rue forestière
40600 BISCARROSSE

05.58.82.00.08

contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr
http://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr

*Compte tenu de notre organisation il est impératif
d'anticiper votre commande au minimum 4 jours avant.*

FORMULES Apéritif (minimum 10 personnes)

Plateau Prestige

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

Verrine crème brûlée de foie gras et chutney pêche.
Pic japonais poisson fumé mariné soja et sésame
Pomme charlotte crème de Curcuma et chorizo.
Mousseline de canard pignons et magret fumé (bagel)
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 Poivronnade.

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 œuf de caille.

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, tomates, 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

- La Méxicaine *Guacamole, citron vert, oignons rouges,
crabe, crevette et pamplemousse* (en verrine) **6.00 euros**
- La Provençale *Caviar d'aubergine, fromage frais fouetté
et gaspacho Andalou* (en verrine) **5.00 euros**
- La Norvégienne *Piperade, chorizo et crème de haddock*
(en verrine) **6.00 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 et cœur St Jacques en chemise d'herbes fraîches	7.00 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 mi cuit 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



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
Tajine de bœuf aux légumes et fruits secs avec semoule aux raisins	9.00 euros
Tajine de canard aux olives et citrons confits avec une semoule aux raisins	9.00 euros
Lotte à l'Américaine julienne de légumes et riz safrané	14.00 euros

Carte Tarif ttc/ personne (A emporter)

Option* + 1.00 euros / pers
Remise en température
et prêt de conteneur isotherme.

Bœuf Bourguignon et oignons caramélisés	9.00 euros
Daube Provençale (bœuf, olives, vin rouge, oignons, carottes)	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 (carottes, champignons, tomates, oignons, vin blanc)	9.00 euros
Sauté de veau Canarien (Olives, tomates, pommes de terre, vin blanc)	9.00 euros
Epaule de veau braisée, sa crème de chorizo	9.00 euros

Agneau confit de sept heures	12.00 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
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 cannelé 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)	2.20 euros
Tiramisu (fruits rouges)	3.20 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

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.



Carte Tarif ttc/ personne (A emporter)

Option* + 1.00 euros / pers
Remise en température
et prêt de conteneur isotherme.

Devis Gratuit.



Cuisiner la Passion pour servir votre
Confiance !



CARTE TRAITEUR 2018

Secteur Sud Bassin - Nord des landes

Accueil du mardi au vendredi sur rendez-vous
Z.A. de la Mountagnotte – 56 rue forestière
40600 BISCARROSSE

05.58.82.00.08

contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr
<http://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr>

Compte tenu de notre organisation il est impératif d'anticiper votre commande au minimum 4 jours avant.

Tarif ttc / personne (A emporter)