



Cuisiner la Passion pour servir votre  
Confiance !

## CARTE TRAITEUR 2019

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 soit 8 bouchés /pers à 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 soit 6 bouchés/pers à 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 soit 6 bouchés / pers à 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

##### soit 6 bouchés/pers à 6.50 euros

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

Mini Bagel (Magret fumé, pignons, 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 2019**  
Secteur Sud Bassin - Nord des landes

Accueil du mardi au vendredi sur rendez-vous  
Z.A. de la Mountagnotte – 56 rue forestière  
A côté du Sécuritest  
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)