



*Cuisiner la Passion pour
servir votre Confiance !*

COCKTAILS - BUFFETS 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 10personnes)

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 à l'ananas

Toast Jambon Serrano et son oeuf de caille.

Plateau découverte (6 bouchés/pers)

6.00 euros

Assortiment de minis canelés salés

Cannelé Chèvre tomates confites

Cannelé jambon sec 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

feuilleté saucisse moutarde à l'ancienne

feuilleté 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 Formules buffets froids



Buffet Campagnard 16.00 euros / personne

Assortiment de salades

Salade Piémontaise

pommes de terre, tomate, œuf, cornichons et mayonnaise

Salade Méditerranéenne

Penne, tomates confites, courgette, maïs, poivrons et pesto.

Salade Coleslow

Chou, carottes, Francfort, raisins, noix, emmental.

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

&

Assortiment de charcuterie

Jambon Serrano, rosette et chorizo.

Terrine de Campagne à la coupe

Condiments cornichons et beurre

&

Assortiment de viandes froides

Rôti de boeuf,

Rôti de porc et poulet rôti

Condiments moutarde et mayonnaise

&

Plateau de fromage

Brie, Pyrénées et chèvre

Et salade verte au balsamique

Buffet Atlantique 20.00 euros / personne

Assortiment de salades

Salade Exotique

Poulet, salade verte, oignons, suprême d'orange.

Salade Niçoise

PdT, haricots verts, oignons, tomates, thon, anchois et olives

Salade Perroquet

céleri et carotte, maïs persil et sa sauce citronnée

&

Assortiment de charcuterie

Jambon Serrano,

Rosette et chorizo

Condiments cornichons et beurre.

&

Poisson froid

Duo lieu et St Jacques en chemise d'herbes
fraîches accompagné d'une sauce citronnée.

&

Assortiment de viandes froides

Rôti de boeuf,

rôti de porc et poulet rôti

Condiments moutarde et mayonnaise.

&

Plateau de fromage

Brie, Pyrénées et chèvre

Et salade verte au balsamique

Option garnitures 1.00 euros pièce

Flan de légumes (duo brocolis carotte/ aubergine carotte)

Flan Provençal (courgette, poivrons, tomate, aubergine)

Buffet Prestige 23.00 euros / personne

Assortiment de salades

Salade Coleslow

Chou, carottes, Francfort, raisins, noix, emmental.

Salade Atlantique

Torti, saumon, fruits de mer et aneth

Salade Grecque

Concombre, féta, tomate cerise, olive noire

&

Marbré de foie gras et confit de canard des Landes
et son confit d'oignons et figues

Marquise de jambon Serrano

Condiments cornichons et beurre

&

Poisson froid

Arlequin de Raie aux capucines Ou

Saumon froid et sa sauce citronnée

&

Assortiment de viandes froides

Rôti de boeuf

et éventail de magret de canard

Condiments moutarde et mayonnaise.

&

Plateau de fromage

Brie, Pyrénées et chèvre

Et salade verte au balsamique

Possibilité d'intégrer un plat chaud en remplacement
des viandes froides avec un
supplément d'environ 3 euros ttc selon le choix.

Tarifs ttc / personne.

Commande à emporter..

Pour un devis avec livraison (nous consulter)



DESSERTS

Nos mignardises sucrées/ 1.00 euros pièce

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

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 speculos*)
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 de 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