



*Cuisiner la Passion pour  
servir votre Confiance !*

## COCKTAILS - BUFFETS 2019

56, rue Forestière Z.A. de la Mountagnotte

A côté du sécuritest

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 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 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 Minimum 15 personnes



#### 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

Pain et dessert en Option\*

## 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.

Ou

Saumon froid 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 1.50 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

### Option Plat chaud\*

En remplacement des viandes froides

3.00 euros supplémentaires

**Tarifs ttc / personne - Commande à emporter.**



### DESSERTS (minimum 10personnes)

**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)

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

Mini tropézienne

### 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

Cœur coulant chocolat 2.00 euros

*Nous pouvons vous proposer un dessert Pâtissier*

*(Anniversaire ou autres occasions)*

*N'hésitez pas à nous consulter.*

### Option Forfait Livraison\*

Proximité 28 euros (hors récupération)  
Au de-là de 10 km 40 euros  
et plus selon kilométrage

### 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 personnes**

Devis Gratuit.



56, rue Forestière Z.A. de la Mountagnotte  
A côté du sécuristest  
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