



*Cuisiner la Passion pour
servir votre Confiance !*



COCKTAIL – LUNCH Déjeunatoire ou dinatoire 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*

COCKTAILS 8 Bouchés salées sucrées

Cocktail N°1 à 8 euros

Assortiment de 6 bouchés salées

Verrine caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé
Pic tomate cerise, mozzarella au pesto et olive noire.
Pointe de carmine et son tartare de crabe
Mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Mini canelé salé chèvre, tomates confites
Canapé Norvégien saumon fumé et sa crème de raifort

&

Assortiment 2 bouchées sucrées

Verrine de fruits de saison, chantilly et crumble de spéculos
Mini crème brûlée citron cannelle
Mini Cœur coulant chocolat

Cocktail N°2 à 8 euros

Assortiment de 6 bouchés salées

Verrine espuma de betterave, ciboulette, tartare de crabe
Brochette de pomme acidulée et saumon fumé
Toast Tapenade et fromage frais, olive verte et poivrons
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Pic Exotique poulet mariné et tartare d'ananas
Toast chutney de pommes et magret fumé

&

Assortiment de 2 bouchées sucrées

Verrine poire mousse chocolat et crumble de spéculos
Mini moelleux coco
Assortiment de macarons

Location de vaisselle

Porcelaine 0.22 euros pièce
Verrerie 0.21 euros pièce

*Tarif ttc à emporter
Forfait location et nettoyage.*

PLATEAUX REPAS

Plateaux avec plat chaud

Une entrée
Un plat (à remettre en température)
Fromage
Dessert

14 euros ttc / plateau

*Inclus sachet Couverts, verre, serviettes jetables,
assaisonnement, eau, pain individuel et assiette micro
ondable.*

Plateaux repas froid

Salade
Entrée froide (charcuterie ou poisson)
Viande froide et accompagnements
Fromage
Dessert

11 euros ttc / plateau

*Plateau individuel fournis avec une boule de pain
individuelle, eau, sachet couverts, serviette et verre
jetable.*

Formules LUNCHS

N°1 à 14 euros /personne

10 pièces/personne

—

Verrine Méditerranéenne

Mini Penne, tomate, pesto, courgette, maïs, poivrons

Ardoise de chiffonnade de charcuterie.

Jambon Serrano, chorizo

&

Pic Exotique de poulet mariné au tartare d'ananas.

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

Clafoutis salé, courgette, carotte, tomate confite.

Mini Bagel magret fumé, mousse canard aux pignons.

&

Verrine de fruits de saison, chantilly et crumble de spéculos

Mini cœur coulant au chocolat

Mini crème brûlée

(Inclus vaisselle à usage unique)



*Tarif ttc / personne
Commande à emporter
Pour un devis avec livraison
(nous consulter)*

N°2 à 21 euros/personne

20 pièces /personne.

Accueil

Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Toast jambon Serrano œuf de caille

Déclinaison de minis verrines :

Verrine crème brûlée de foie gras et chutney pêche.
Verrine caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé
Verrine espuma de betterave, ciboulette, tartare de crabe

Nos Terroirs:

Ardoise de chiffonnades de charcuterie
(Jambon Serrano, chorizo, rosette)

Nos Tapas

Pic tomate cerise, mozzarella au pesto et olive noir.
Tortilla espagnole aux poivrons

Mini canelé *jambon sec pignons*
Mini canelé *chèvre tomates confites*

Mini Wrap Indien *poulet et légumes épicés*
Mini Bagel Atlantique *au saumon fumé*

Affinage

Claie de fromages (brie et Pyrénées prédécoupé)
Baguette campagne tranchée

La note sucrée

Verrine poire mousse chocolat et amandes effilées.
Mini crème brûlée citron cannelle.
Assortiment de macarons.

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 personnes

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**