



*Cuisiner la Passion pour  
servir votre Confiance !*



## COCKTAIL – LUNCH Déjeunatoire ou dinatoire 2018

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**