

## Plateaux Apéritifs (minimum 10 pers)

### Formule Prestige

#### Assortiment de 8 bouchés 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 aux pignons et magret fumé sur canapé (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.



### Formule découverte

#### Assortiment de 6 bouchés 6.00 euros

Assortiment de minis cannelés salés (2 sortes)  
*cannelé poulet, curry coriandre et cannelé jambon sec, emmental et pignons.*  
Canapé Norvégien Saumon fumé et crème Raifort  
Toast chutney de pommes et boudin noir  
Toast beurre de Roquefort et gelée fruits rouges  
Toast jambon Serrano et oeuf de caille.

### Formule apéro

#### Assortiment de 6 bouchés 4.50 euros

Assortiment de feuilletés (2 sortes)  
*saucisse moutarde à l'ancienne et caviar d'aubergine fromage frais.*  
Clafoutis Atlantique Saumon et Aneth  
Clafoutis Basque *brebis, tomates confites et courgettes.*  
Brochette pomme acidulée et saumon fumé  
Pintxo chorizo et olive verte.



### Formule Cuisine du Monde

#### Assortiment de 6 bouchés 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 et ananas.



## DESSERTS (minimum 10 de chaque)

### 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 coulant chocolat  
Mini cannelé de Bordeaux  
Assortiment de macarons  
Mini Tropézienne  
Mini tatin aux pommes



### Nos individuels/ (grand modèle)

Tarte fine aux pommes 1.90 euros  
Verrine Verger (*Fruits frais, chantilly et crumble de spéculos*) 2.00 euros  
Verrine Belle Hélène (*poire, mousse chocolat, amandes effilées*) 2.00 euros  
Tiramisu (*Traditionnel*) 2.20 euros  
Tiramisu (fruits rouges) 3.20 euros  
Crème brûlée 2.00 euros  
Salade de fruits frais 1.90 euros  
Tarte tatin aux pommes caramélisées 2.00 euros  
Coeur coulant au chocolat 2.00 euros

## Location de vaisselle

Porcelaine 0.24 euros ttc pièce  
Verrerie 0.22 euros ttc pièce  
Couverts 0.25 euros ttc pièce

Tarif à emporter avec forfait nettoyage.  
A rendre en l'état.



Cuisiner la Passion pour servir votre  
Confiance !



## BUFFETS FROIDS 2020

Minimum 15 personnes.

Secteur Sud Bassin - Nord des Landes

Accueil du mardi au vendredi  
sur rendez vous.

ZA Mountagnotte - 56 rue forestière  
(A Côté de 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.  
Tarifs TTC /personne (A emporter)

**Nos trois formules en Buffet froid**  
**Plats décorés / Prêt à déguster**  
**Minimum 15 personnes**

**Le Campagnard**

**Assortiment de Salades composées**

Salade Piémontaise  
pommes de terre, tomate, œuf, cornichons et  
mayonnaise.

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.

**Ensemble à 17.00 euros ttc / personne**

Pain et dessert en option\*

**Option\* Plat chaud**

En remplacement des viandes froides  
3.00 euros supplémentaire.

**L'Atlantique**

**Assortiment de salades composées**

Salade Exotique

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

Salade Niçoise

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

Salade Méditerranéenne

*Minis Penne, tomates, courgette, maïs, poivron rouge et  
pesto.*

&

**Assortiment de charcuterie**

Jambon Serrano,

Rosette et chorizo.

*Condiments cornichons et beurre.*

&

**Poisson froid**

Duo lieu et St Jacques en chemise d'herbes fraîches

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.

**Ensemble à 20.00 euros ttc / personne**

Pain et dessert en option\*

**Option\* Forfait livraison**

Proximité 28.00 euros (*hors récupération*).  
Au delà de 10 km 40.00 euros et plus  
selon kilométre

**Le Prestige**

**Assortiment de salades composées**

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.*

&

**Côté Terroir**

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 accompagné d'une 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.

**Ensemble à 23.00 euros ttc / personne**

Pain et dessert en option\*

**Option Garnitures froides pour les viandes**

Flan de légumes

(duo brocolis carotte ou aubergine carotte)

Ou

Flan Provençal

(courgette, poivron, tomate, aubergine)

2.00 euros ttc pièce.