

PLATEAUX Apéritifs (Commande mini 10 pers)

Formule Prestige

Assortiment de 8 bouchés 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 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 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 au chorizo et olive verte.



Formule Cuisine du Monde

Assortiment 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 (mini 10 pièces 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*)

Mini coeur coulant chocolat

Mini cannelé de Bordeaux

Assortiment de macarons

Mini tatin aux pommes

Mini Tropicienne



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.



Cuisiner la Passion pour servir votre
Confiance !



CARTE TRAITEUR 2020

minimum 10 Personnes

Accueil du mardi au vendredi sur rendez vous.

ZA Mountagnotte - 56 rue forestière

40600 BISCARROSSE

(A côté du Sécuritétest)

05.58.82.00.08

atlantiquetraiteur@outlook.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)

Entrées froides

Salades composées base 200gr/pers

4.00 euros la part :

- Salade Exotique (Filet de Poulet, salade verte, oignons rouges et suprême d'orange)
- Salade Coleslaw (chou, carottes, Francfort, raisins, noix, emmental)
- Salade du PUY (lentilles, oignons rouges, tomates, salade verte et lardons au vinaigre de Xérès)
- Salade Grecque (concombre, féta, oignons, tomates cerise, olive noire)
- Salade Atlantique (Torti, saumon, fruits de mer et aneth)
- Salade Niçoise (Pommes de terre, haricots verts, oignons, tomates, thon, anchois et olives)
- Salade Marco Polo (tagliatelles, bâtonnets de crabe, crevette rose, gruyère, poivron vert et mayonnaise).

Nos classiques base 200 gr/pers

3.50 euros la part :

- Salade Méditerranéenne (Minis Penne, tomates, courgette, maïs, poivron rouge et pesto).
- Salade Piémontaise (pommes de terre, tomates, œuf, cornichons et mayonnaise)
- Taboulé Oriental (semoule, tomates, concombre, oignons, raisins, menthe et citron)
- Salade Perroquet (céleri et carotte, maïs, persil et sa sauce citronnée)

Les Verrines

- La Mexicaine *Guacamole, citron vert, oignons rouges, crabe, crevette et pamplemousse* 6.00 euros
- La Provençale *Caviar d'aubergine, fromage frais fouetté et gaspacho Andalou* 5.00 euros
- La Norvégienne *Piperade, chorizo et crème de haddock* 6.00 euros

Les poissons froids

- Saumon froid à la parisienne (œufs mimosas macédoine de légumes) 7.00 euros
- Arlequin de Raie aux capucines et sa sauce citronnée 6.00 euros
- Suprême de Merlu froid sauce verte ou sauce cocktail 7.00 euros
- Duo Lieu et cœur St Jacques en chemise d'herbes fraîches 7.00 euros

Assortiment de charcuterie sur plateau

- (Jambon Serrano, rosette et chorizo) condiments 3.50 euros

Les Terroirs à base de foie gras

- Foie gras des Landes mi-cuit et sa tatin de pommes et caramel sel de Guérande 9.00 euros
- Marbré de foie gras et confit de canard des Landes et sa tatin d'oignons et figues 8.00 euros
- Pressé de foie gras mi-cuit au chorizo et piments d'Espelette 8.50 euros
- Lobe foie gras des Landes mi-cuit (les 100gr) 10.00 euros

Entrées (chaudes)

- Duo de lotte et saumon et sa sauce safranée 9.50 euros
- Duo de lotte et St Jacques à la Provençale et son coulis d'écrevisses 12.00 euros
- Tourteline de saumon julienne de légumes et sa crème de poireau 6.50 euros
- Cassolette de poissons frais et fruits de mer sauce safranée 7.50 euros
- Cassolette de langouste légumes croquants et coulis de crustacés 14.00 euros
- Pithivier de Caneton au foie gras 7.50 euros
- Foie gras poêlé sur sa tatin de pommes et ris de veau 9.50 euros

PLATS CHAUDS (garnitures incluses)

- PAELLA (*fruits de mer, langoustine, crevettes, moules, chorizo, porc et poulet*) 500 gr /pers 10.00 euros
- COUSCOUS Royal (*bœuf, poulet, agneau, merguez*) 12.00 euros
- Cassoulet Toulousain (*saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse, lard demi-sel, canard confit*) 11.00 euros
- Poule au pot farcie (*riz, légumes, sauces d'accompagnement et consommé*) 10.00 euros
- Cochon de lait farci (*minimum 30 pers*) 12.50 euros
- Choucroute Alsacienne (*saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine, échine fumée et saucisse de Morteau*) 11.00 euros
- Baëckeoffe Alsacien trois viandes (agneau, porc et boeuf) min 10 pers 10.00 euros
- Tajine de bœuf aux légumes et fruits secs semoule aux raisins 10.00 euros
- Tajine de canard aux olives et citrons confits avec semoule aux raisins 10.00 euros
- Lotte à l'Américaine julienne de légumes et riz safrané 14.00 euros

Option*

+1.00 euros / personne
Remise en température
et prêt de conteneur Isotherme.

PLATS CHAUDS (garnitures incluses)

- Bœuf Bourguignon et oignons caramélisés 9.50 euros
- Daube Provençale (*boeuf, olives, vin rouge, oignons, carottes*) 9.50 euros
- Chili Cone Carne (*haricots rouges, bœuf, tomates et riz*) 8.50 euros
- Carbonade Flamande (bœuf mijoté, oignons et bière ambrée) 9.50 euros

- Axoa de veau (*pommes de terre ou riz*) 9.00 euros
- Blanquette de veau à l'Ancienne (ou en rôti) 9.50 euros
- Osso Bucco de veau 9.50 euros
- Sauté de veau Marengo (*carottes, champignons, tomates, oignons, vin blanc*) 9.50 euros
- Sauté de veau Canarien (*olives, tomates, pommes de terre, vin blanc*) 9.50 euros
- Epaule de veau braisée et sa crème de chorizo 9.50 euros

- Agneau confit de sept heures 12.00 euros
- Poulet sauté aux écrevisses 9.00 euros
- Poulet Basquaise (riz) 8.50 euros
- Colombo de poulet (*oignons, ail, poudre à colombo, pommes de terre, persil, citron, épices*) 8.50 euros
- Poulet exotique (*ananas et lait de coco*) 9.00 euros
- Poulet chasseur 8.50 euros
- Suprême de Poularde aux pleurotes 9.00 euros
- Volaille farcie forestière aux girolles 10.00 euros
- Coq au vin (*Vin blanc ou rouge*) 8.50 euros

- Cuisse de canard sauce à l'orange 9.00 euros
- Cuisse de canard sauce aux cèpes 9.00 euros
- Parmentier de canard confit aux pommes 7.50 euros
- Jambon braisé (*minimum 30 pers*) 8.00 euros
- Rôti de porc façon Madras (*ananas frais*) 9.00 euros
- Lasagne à la bolognaise 8.50 euros
- Lasagne Atlantique (*poissons /fruits de mer*) 8.50 euros

Assortiment de viandes froides sur plateau

- Trois viandes (Rôti de boeuf, rôti de porc et poulet rôti) et condiments 5.00 euros /personne

Carte Tarif ttc / personne (A emporter) Option*

+1.00 euros / personne
Remise en température
et prêt de conteneur Isotherme.