

- Axoa de veau 9.00 €
- Blanquette de veau "Grand-mère" 9.00 €
- Epaule de veau braisée et sa crème de chorizo 10
- Agneau confit de sept heures et son jus 13.00 €
- Epaule d'agneau au Romarin et sa crème d'ail 12€
- Poulet Basquaise (volaille jaune fermière) 9.00€
- Colombo de poulet jaune, oignons, ail, épice à Colombo, pommes de terre, persil, citron 9.00 €
- Cuisse de canard à l'orange /sauce aux cèpes 9€
- Fricassé de canard Basquaise 9.00€
- Cochon de lait farci (épaule de porc, échalotes, persil et cognac) minimum 30 personnes 12.00 €
- Jambon braisé sauce Madère 8€
- Rôti de porc Madras à l'ananas 8€
- Bourguignon (boeuf mijoté, carottes, vin rouge et oignons grelots) 9.00 €
- Lasagne Atlantique, petits légumes, poisson et fruits de mer (env 500gr) 8.50 €



#### Garnitures pour la viande - Deux au choix 3 € en sus

- Mille-feuilles de pommes de terre
- Pressé de patate douce et Agata.
- Pressé de pommes de terre Vitelotte et Agata.
- Pommes de terre grenailles Fleur de sel de Guérande.
- Riz persillé
- Poêlée de légumes sautés, *haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.*
- Flan de légumes *Brocolis carottes.*

-Assortiment de viandes froides sur planche (3viandes tranchées)

Rôti de porc, rôti de boeuf et poulet rôti avec condiments. *Env150gr cuit* 7.00€

LOCATION DE CONTENEUR ISOTHERME ET REMISE EN TEMPERATURE

35.00 € jusqu'à 50 personnes.

*Nous transformons du produit brut à l'assiette, c'est pourquoi la liste de nos plats n'est pas exhaustive, vous pouvez nous consulter pour toutes demandes particulières.*

## CARTE TRAITEUR 2022



Accueil du mardi au vendredi  
sur rendez-vous.

ZA Mountagnotte-56 rue forestière  
40600 Biscarrosse (à côté du Sécuritétest)

📞 05 58 82 00 08

✉️ [contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr](mailto:contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr)  
<https://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr/>

Cuisiner la Passion pour servir votre confiance!



## ENTREES FROIDES A PARTAGER



### SALADES COMPOSEES 200gr/pers

4.50 € la part.

- Salade Exotique

Filet de poulet, salade verte, oignons rouges et suprême d'orange. Salade

- Coleslow

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.



### NOS CLASSIQUES 200gr/pers

4.00 € la part.

- Salade Italienne, Risoni, poivrons confits, tomates séchées, mozzarella et pesto.

- Salade Piémontaise

pommes de terre, tomates, œuf, cornichons et mayonnaise.

- Taboulé Oriental, semoule, tomates, concombre, oignons, raisins, menthe et citron.

### ENTREES FROIDES PORTION

- Roulade de merlu aux deux poivrons sauce citronnée. 6.00€

- Ceviche de Thon à la Tahienne, avocat et lait de Coco 10.00 €

- Fraîcheur d'aile de Raie aux asperges vertes et carottes des Landes sauce citronnée aux herbes. 6.00 €

- Duo Lieu et St Jacques en chemise d'herbes fraîches. 7.00 €

- Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest et sa tatin feuilletée aux pommes caramel sel de Guérande. 9.00 €

- Marbré de foie gras IGP Sud-Ouest et confit de canard des Landes et sa tatin feuilletée au confit d'oignons et figues. 8.00 €

- Lobbe de foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest (les 100 gr). 10.00 €

### LA PLANCHE A PARTAGER (mini 5pers)

Charcuteries Ibériques Jambon Serrano, chorizo, saucisse sèche et magret fumé Igp sud-ouest. Pâté Basque, guindillas, tomates cerise, olives marinées, gressins, fromage de Brebis et emmental français. 9.00 €



## ENTREES CHAUDES PORTION



- Noix de St Jacques et filet de saumon, son coulis d'écrevisses accompagné de son étuvé de poireaux aux amandes 10.00 €
- Duo Lotte et St Jacques à la provençale et son coulis d'écrevisses 12.00 €  
accompagné de son étuvé de poireaux aux amandes.
- Tourteline de saumon julienne de légumes et sa crème de poireaux 7.00 €
- Chaloupe Atlantique, sélection de poissons et fruits de mer julienne de légumes et sauce safranée 7.50 €
- Chaloupe de langouste julienne de légumes et coulis de crustacés 14.00 €
- Pithivier de Caneton au foie gras 7.50 €
- Foie gras poêlé et sa tatin feuilletée aux pommes et ris de veau 9.50 €



## NOS PLATS CHAUDS PORTION

### VIANDES /

- Quasi de veau braisé et sa crème de girolles 12
- Filet de boeuf et sa sauce aux cèpes 14.00 €

### POISSONS /

- Filet de Bar et sa sauce veloutée 14.00 €
- Lotte sauce Homardine 12.00 €

Garnitures poisson 3 euros en sus/  
Risotto crémeux et son étuvée de poireaux aux amandes.

## NOS PLATS CHAUDS A PARTAGER

- PAELLA (fruits de mer, langoustine, crevettes, moules, chorizo, porc et poulet) 500gr/pers 11.00 €
- Couscous Royal (boulette de boeuf, poulet, agneau et merguez) 13.00 €
- Tajine de canard aux olives et citrons confits avec une semoule aux raisins 12.00 €



Entrées et Plats proposés pour un minimum de 10 personnes



