



*Cuisiner la Passion pour
servir votre Confiance !*



COCKTAIL – LUNCH

Déjeunatoire ou dinatoire
2020

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 salés

Verrine caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé
Pic crevette pimentée et ananas.
Pointe de carmine et son tartare de crabe
Mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Mini cannelé salé, poulet, curry coriandre
Canapé Norvégien saumon fumé et sa crème de raifort

&

Assortiment 2 bouchées sucrées

Verrine Verger fruits frais, chantilly et crumble de spéculos
Mini crème brûlée vanille
Mini Cœur coulant chocolat

Cocktail N°2 à 8 euros

Assortiment de 6 bouchés salés

Verrine Espuma de petits pois, menthe et écrevisse
Brochette de pomme acidulée et saumon fumé
Toast Tapenade et fromage frais, olive verte et poivrons
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Mini Wrap Indien poulet et légumes épicés
Toast chutney de pommes et magret fumé

&

Assortiment de 2 bouchés sucrés

Verrine poire mousse chocolat et crumble de spéculos
Mini tropézienne
Assortiment de macarons

Option/Location de vaisselle

Porcelaine 0.24 euros pièce
Verrerie 0.22 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

14.50 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

11.50 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

&

Mini Wrap Indien poulet et légumes épicés

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 Italienne

(mascarpone, coulis de fruits et crumble cuillère)

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 et poivronnade

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 petits pois, menthe et écrevisse

Nos Terroirs:

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

Nos Tapas

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

Mini cannelé *jambon sec, emmental, pignons*
Mini cannelé salé, poulet, curry et coriandre

Mini Wrap Indien *poulet et légumes épicés*
Mini navette saumon fumé, concombre et crème à l'aneth

Affinage

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

La note sucrée

Verrine poire mousse chocolat et amandes effilées.
Mini Tropicane
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