

SUBLIMER VOTRE COCKTAIL

Formule Prestige en sus/

Mini brochette poulet curry panure coco

Cassolette de St Jacques et petits légumes croquants sauce safranée

Mini burger cocktail au boeuf.

Trois bouchées chaudes à remettre en température
supplément 6 euros



*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.*

Tarif ttc / personne à emporter- Forfait livraison possible

Commande minimum de 10 formules.

COCKTAIL LUNCH



Accueil du mardi au vendredi
sur rendez-vous.

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

 05 58 82 00 08

 contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr

<https://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr/>



Cuisiner la Passion pour servir votre confiance!

Formule Élégance 8 bouchées



Verrine Atlantique, tartare de saumon, citron vert et ciboulette
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Toast magret fumé et sa pomme caramélisée
Mini cannelé salé poulet, curry, coriandre
Pointe de Carmine et son effiloché de crabe
Pic japonais crevette pimentée et tartare d'ananas
Mini burger Terroir mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Toast jambon Serrano et poivronnade.

Ensemble 8 pièces à 10 euros.



Formule Découverte 6 bouchées

Verrine caviar d'aubergine, fromage frais, saumon fumé
Sucette marbré de foie gras et son abricot moelleux
Mini Wrap Indien poulet et légumes épicés
Crevette en chemise de Betterave Chioggia
Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
Toast à l'espagnol, oeuf et chiffonnade de chorizo.

Ensemble 6 pièces à 7.50 euros.



Ensemble bouchées salées à disposition en assortiment sur plateaux.
Formule à proposer pour un apéritif.

Commande minimum de 10 formules.

FORMULE LUNCH 20 bouchées salées/sucrées



Assortiment de lunchs salés

Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
Crevette en chemise de Betterave Chioggia
Pointe de Carmine et son effiloché de crabe

Mini cannelé salé poulet, curry, coriandre
Sucette marbré de foie gras et son abricot moelleux

Banderille tomate confite, mozzarella au pesto
Mini Wrap Indien poulet et légumes épicés
Mini burger Terroir mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Mini navette finesse de boeuf, concombre et béarnaise

Verrine caviar d'aubergine, fromage frais, saumon fumé
Verrine Atlantique, tartare de saumon, citron vert et ciboulette

Planche de chiffonnades de charcuterie

Jambon Serrano, Chorizo, saucisse sèche.
Pâté Basque

Planche de fromages prédécoupés
Brebis et emmental.



Douceurs sucrées/

Mini Paris Brest
Tartelette aux fruits de saison
Mini coeur coulant chocolat.

Ensemble 20 pièces à 29 euros.



Ensemble bouchées salées et sucrées, à disposition en assortiment sur plateaux avec pain campagne tranché.
Formule conviviale à proposer debout et pouvant remplacer un repas complet.

