

Formule CONFORT

(Sous réserve de disponibilité et selon nombre de part)

LOCATION DE CONTENEUR ISOTHERME

ET

REMISE EN TEMPERATURE DU PLAT CHAUD.

35€ un conteneur jusqu'à 50 personnes.

Livraison hors récupération

Tarif selon secteur.

Location de vaisselle

dans la limite du stock disponible.

Tarif ttc / personne ou à la part

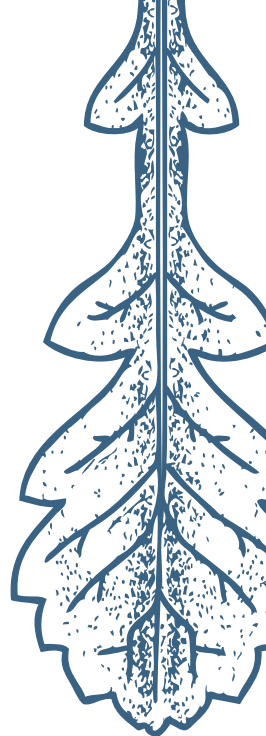


Entrées et Plats

commande minimum 10 parts.

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.

Cuisiner la Passion pour servir votre confiance!



CARTE TRAITEUR

2024

PLATS A EMPORTER



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



05 58 82 00 08

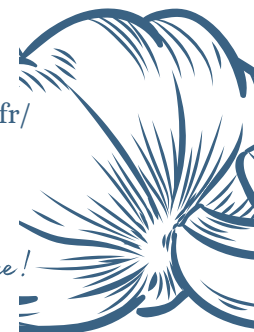
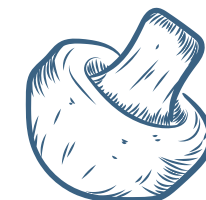


contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr

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



Cuisiner la Passion pour servir votre confiance!



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, fêta, 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, poivrons, concombre, oignons, raisins, menthe et citron.

ENTREES FROIDES (tarif à la part)

Roulade de merlu aux deux poivrons sauce citronnée 10€

Ceviche de Thon à la Tahïenne, avocat et lait de Coco 8€

Fraîcheur d'aile de Raie aux asperges vertes et carottes des Landes sauce citronnée aux herbes 7€

Saumon froid à la Parisienne (jardinière de légumes et oeufs mimosas) 12€ la part

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest et sa tatin feuilletée aux pommes caramel sel de Guérande 9€

Marbré de foie gras IGP Sud-Ouest et confit de canard des Landes et sa tatin feuilletée au confit d'oignons et figues 8€

Lobbe de foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest (les 100 gr) 10€

ENTREES CHAUDES



Noix de St Jacques snackées, étuvé de poireaux et son écume au Yuzu 12.00 €

Noix de St Jacques et filet de saumon, son coulis d'écrevisses accompagné de son étuvé de poireaux aux amandes 10.00 €

Chaloupe Atlantique, sélection de poissons et fruits de mer julienne de légumes et sauce safranée 8.50 €

Chaloupe de langouste julienne de légumes et coulis de crustacés 14.00 €

Pithivier de volaille et sa pépite au foie gras 7.50 €

Foie gras poêlé et sa tatin feuilletée aux pommes et ris de veau 9.50 €

PLATS (cuisson à terminer au moment)

Viandes/

Quasi de veau braisé et sa crème de girolles 12.00 €

Filet de boeuf et sa sauce aux cèpes 14.00 €

Poissons/

Filet de Bar et sa sauce veloutée 15.00 €

Lotte sauce Homardine 14.00 €



NOS PLATS CHAUDS

Plats uniques/

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 €

Choucroute Alsacienne (francfort, Morteau, poitrine et échine fumée) 13 € la part



Autres/

Cochon de lait farci(épaule de porc,échalotes, persil et cognac)
minimum 30 personnes 12.00 €

Axoa de thon 10.00€

Axoa de veau 9.00 €

Blanquette de veau "Grand-mère" 9.00 €

Epaule de veau braisée et sa crème chorizo 10.00 €

Poulet Basquaise (volaille jaunefermière) 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 9.00 €

Axoa de canard à la Basquaise 9.00€

Jambon braisé sauce forestière 8.00€

Rôti de porc Madras à l'ananas 8.00€

Bourguignon (boeuf mijoté,carottes, vin rouge et oignons grelots) 9.00 €

Lasagne Atlantique, petits légumes, poisson et fruits de mer 8.50 €

Agneau confit de sept heures et son jus 13.00 €

Epaule d'agneau au Romarin et sa crème d'ail 12.00€

GARNITURES / Deux au choix 4 € en sus

Garnitures pour la viande -

Côté féculents/

Mille-feuilles de pommes de terre.

Pommes de terre Anna.

Pommes de terre Sarladaises revisitées.

Pressé de patate douce.

Pressé de pommes de terre Vitelotte et Agata.

Pommes de terre grenailles Fleur de sel de Guérande.

Côté légumes/

Farandole de légumes de saison.

Flan de légumes *Brocolis carottes*.

Méli-mélo de légumes estivaux façon ratatouille.

Tonnelet de courgette et carottes de sables.

Garnitures Poisson/ 4€ en sus

Crèmeux d'asperges vertes au parmesan et pressé de patate douce.



LA PLANCHE A PARTAGER pour 5 personnes 45€

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.

Planche avec assortiment de charcuterie (format buffet froid)

Jambon Serrano, saucisse sèche et chorizo.

Et condiments beurre et cornichons.

5.00€ la part

Planche avec assortiment de viandes froides (format buffet froid)

rôti de boeuf, rôti de porc et poulet rôti.

Et ses condiments ramequins de mayonnaise et moutarde.

Environ 150 gr 7.00€ la part

DESSERTS (commande minimum 10/sorte)

Nos mignardises sucrées/ 1.20 euros pièce

Mini cheese cake chocolat caramel

Mini coeur coulant chocolat

Mini cannelé de Bordeaux

Mini Crème brûlée brisures de spéculoos

Tartelette aux fruits de saison.

Mini Cookie cup au caramel.

Nos dessert à partager (plaque prédécoupée)

Tarte fine aux pommes 2.20 euros

Tarte tatin aux pommes caramélisées 2.40 euros