Desserts

Nos mignardises sucrées/ 1.50 euros pièce

Mini coeur coulant chocolat.
Crème caramel beurre salé, sésame et cacahuètes de Soustons.
Coeur macaron framboise.
Puit sablé chocolat chutney de fruits et caramel beurre salé.
Mini Tropézienne.
Tartelette façon financier et fruits de saison.
Mini baba, chantilly vanille et zeste d'orange.
Brochette Tutti frutti.

(commande minimum 10 unités par sorte)

PLANCHE A PARTAGER (apéro)

Charcuteries Ibériques
Jambon Serrano, chorizo, Coppa et magret fumé Igp sud-ouest. Pâté Basque.
Câprons, tomates cerise, olives marinées, gressins, fromage de Brebis et emmental français.

Planche pour environ 5 personnes 45€

PLATEAU APERITIF BOUCHEES SALEES

Formules 6 bouchées froides variées à 9.50€ A disposition sur plateaux et en boîte cartonnée.

MINIMUM 10 formules

Plateau ETINCELLE

Puit sablé caviar d'aubergine et féta aux herbes.
Bun's brioché poulet coriandre, oeuf et crudités.
Pomme de terre charlotte, chantilly ail noir, chorizo Ibérique.
Pépite saumon gravlax, huile sésame framboise miel et aneth.
Mini cannelé salé, magret fumé, comté et pignons grillés.
Blinis au sarrasin crème légère au raifort et écrevisse.

Plateau DECOUVERTE

Puit sablé guacamole avocat et tataki de thon sésame grillé.
Dôme poivrons, tapenade d'olives et chorizo Ibérique.
Pétale de Coppa, fromage de chèvre au poivre Malabar.
Wrap saumon fumé, tzatziki aux herbes fraîches.
Le fraicheur, pain nordique,tomate cerise, oeuf et crudités.
Pépite de foie gras mi-cuitau piment fumé de la Véra.

Formule Prestige (bouchées chaudes)

Risotto de pommes de terre et filet de caille aux fines épices.
Samoussa aux légumes.
Tempura de gambas curry panure coco.
Ensemble 3 pièces à remettre en température à 8.50 €

CARTE TRAITEUR 2026

ATLANTIQUE TRAITEUR
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 !

Tarif ttc pièce ou par formule .

Option Formule CONFORT
(Sous réserve de disponibilité et selon effectif)
Location de conteneur isotherme
et remise en température du plat chaud par nos soins.
35€ un conteneur jusqu'à 50 personnes.

Option LIVRAISON hors récupération
Tarif selon secteur (km).

Option LOCATION de vaisselle
dans la limite du stock disponible.