

Formule mange debout / buffet déjeunatoire ou dîatoire
FINGER FOOD 16 pièces / personne

Pièces cocktail

Puit sablé guacamole avocat et tataki de thon sésame grillé.
Dôme poivrons, tapenade d'olives et chorizo Ibérique.
Mini cannelé salé, magret fumé, comté et pignons grillés.
Pommes charlotte, chantilly ail noir et chorizo Ibérique.
Pépité saumon gravlax, huile de sésame framboise miel et aneth.
Blinis au sarrasin crème légère au raifort et écrevisse.
Puit sablé caviar d'aubergine légumes d'été et féta aux herbes.

Pièces Finger Food

Mauricette pain bretzel, écrasé de thon, estragon, olives et radis rond.
Wrap boeuf pastrami, crème moutarde à l'ancienne et oignons grillés
Bun's brioché poulet coriandre, oeuf et crudités.

Pétale de Coppa, fromage de chèvre au poivre Malabar.

Wood box fraîcheur, crudités, crevettes, oignons rouges maïs
et suprêmes d'agrumes.

Mignardises sucrées.

Carré gourmand tout chocolat.
Crème caramel beurre salé, sésame et cacahuètes de Soustons.
Coeur macaron framboise.
Tartelette façon financier et fruits de saison.

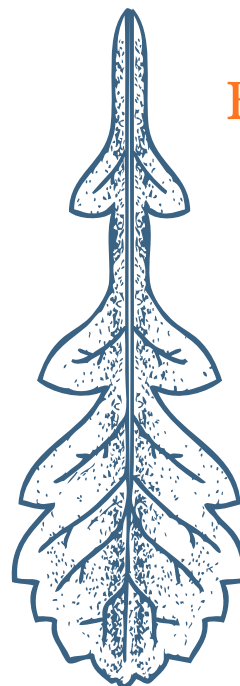
Ensemble comprenant 16 pièces variées,
à disposition sur plateaux et en boîtes traiteur à 31.50€ / personne.

 **Commande minimum de 15 formules.**



Point pratique

prévoir buffet pour dépose, serviettes cocktail et petites assiettes.



BUFFETS Finger Food 2026



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!

MINIMUM 15 FORMULES

Option Livraison hors récupération

Tarif selon secteur (km).

Option location de vaisselle

dans la limite du stock disponible.

Tarif ttc / personne ou à la part

**Pour votre confort nous conseillons vivement
la location d'une remorque frigorifique
si l'événement se déroule à domicile
et si l'effectif est supérieur à 20 personnes**

Tarif ttc / personne à emporter.



Formule buffet froid ORIGINE

Assortiment de salades variées

Salade Grecque

Concombre, fêta, oignons rouges, tomates cerises et olives noires.

Salade Exotique

Poulet, écrevisses, ananas, carottes crudités, oignons rouges, suprême d'oranges et sauce crémée.

Salade Mexicaine

haricots rouges, pommes de terre, carottes rondelles, haricots palette, oignons rouges, tomates cerises.



Marbré de foie gras et confit de canard des Landes Igp Sud-Ouest.

Et sa Marquise de jambon Serrano.

Condiments cornichons et beurre et confit d'oignons et figues.



Poisson froid

Saumon froid à la Parisienne Ou

Ceviche de thon à la tahïenne, avocat et lait de coco.



Assortiment de viandes froides

Rôti de boeuf et rôti de veau.



Sélection de fromages sur plateau

Brebis, Camembert, Fourme d'Ambert et Chèvre Ste Maure et salade verte, condiment vinaigrette.

Ensemble à 27,00€ / personne.

Mis à disposition sur planches et en saladiers, présentation soignée pour une disposition sur table buffet.

Hors pain, hors dessert.



Formule buffet froid TRADITION

Assortiment de salades variées

Salade Sicilienne

Thon, pâtes, tomates, maïs, carottes, haricots verts et pesto.

Salade Piémontaise

Pommes de terre, tomates, oeufs, cornichons et mayonnaise.

Salade Taboulé

Semoule, tomates, poivrons, concombre, oignons, raisins, menthe, citron.



Assortiment de charcuteries

Marquise de jambon Serrano, chorizo et saucisse sèche.

Pâté de campagne à la coupe.

Condiments cornichons et beurre.



Assortiment de viandes froides

Rôti de boeuf et poulet rôti aux fines épices.

Condiments mayonnaise et moutarde.



Sélection de fromages sur plateau

Brebis, Camembert, Fourme d'Ambert et Chèvre Ste Maure et salade verte, condiment vinaigrette.



Ensemble à 21.00€ / personne.

Mis à disposition sur planches et en saladiers, présentation soignée pour une disposition sur table buffet.

Hors pain, hors dessert.



VARIANTE Buffet chaud

Possibilité d'intégrer un plat chaud avec garnitures en remplacement des viandes froides. Prévoir un supplément selon le plat choisi dans la carte Traiteur.