

PLATS

Tarif à la part avec garnitures incluses.

Cochon de lait farci, mini 30 personnes 16.00 €
(farce épaule de porc, échalotes, persil et cognac)

Jambon braisé sauce forestière 12.00 €

Rôti de porc Madras à l'ananas 13.00 €

Boeuf bourguignon 17.00 €

Carbonade Flamande 17.00 €

Epaule de veau confite crème de cidre
et oignons caramélisés 16.00 €

Blanquette de veau "Grand-mère" 16.00 €

Epaule de veau braisée et sa crème chorizo 16.00 €

Suprême de pintade fermière sauce forestière 16.00 €

Poulet Basquaise (volaille jaune fermière) 14.00 €

Colombo de poulet jaune, *oignons, ail, épice à Colombo,*
pommes de terre, persil, citron 14.00 €

Cuisse de canard grillé sauce aux cèpes 16.00 €

Agneau confit de sept heures et son jus court
aux herbes 18.00 €

Epaule d'agneau au Romarin et sa crème d'ail 17.00 €

Curry de thon Maldives au lait de coco 16.00 €

Lotte sauce homardine 20.00 €

PLATS portions CUISSON minute à finir

-Quasi de veau et sa crème de girolles 20.00 €

-Chateau filet de boeuf sauce aux cèpes 22.00 €

Un repas à thème ! N'hésitez pas à nous consulter
pour la réalisation d'une recette personnalisée.

Deux garnitures à choisir dans la liste.



Une côté féculents/

Pommes de terre Anna.

Pressé de patate douce.

Pommes de terre Sarladaises revisitées.

Mille-feuilles de pommes de terre.

Pommes de terre grenailles Fleur de sel de Guérande.

Risotto de pommes de terre au parmesan.



Une côté légumes/

Crumble de légumes .

Tonnelet de courgette et carottes de sables

Douceur de légumes brocolis carottes.

Farandole de légumes de saison.

Méli-mélo de légumes estivaux façon ratatouille.

Crèmeux d'asperges vertes au parmesan.



(commande minimum 10 unités par sorte)

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 Tropicane

Tartelette façon financier et fruits de saison.

Mini baba, chantilly vanille et zeste d'orange.

Brochette Tutti frutti.



Nos desserts individuels

Tarte fine aux pommes 2.70 euros

Tarte tatin aux pommes caramélisées 2.90 euros.

Nous consulter pour tout autre dessert pâtissier.

CARTE TRAITEUR 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 !



Tarif ttc / personne ou à la part - Minimum 10 parts.

Option Formule CONFORT

(Sous réserve de disponibilité et selon nombre de part)

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.

Nous transformons les produits bruts jusqu'à votre assiette,
c'est pourquoi la liste de nos plats n'est pas limitée,
vous pouvez nous consulter pour toutes demandes.

SALADES COMPOSEES 200gr/pers 4.50€ la part

Salade Exotique carottes crudités, poulet, écrevisses, ananas, oignons rouges et suprême d'orange.



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

Salade Coleslaw chou, carottes, Francfort, raisins, noix, emmental.

Salade du Puy lentilles, oignons rouges, tomates, salade verte et lardons au vinaigre de Xérès.

Salade Grecque concombre, féta, oignons, tomates cerise, olives noires.

Salade Atlantique Torti, saumon, fruits de mer, citron et aneth.

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

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 (tarif à la part)

-Roulade de merlu aux deux poivrons sauce citronnée 10€

-Ceviche de Thon à la Tahienne, 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

(macédoine de légumes et oeufs mimosas) 9€

-Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest

et sa tatin feuilletée aux pommes caramel sel de Guérande 10 €

-Marbré de foie gras IGP Sud-Ouest et confit de canard des Landes et sa tatin feuilletée au confit d'oignons et figes 10 €

-Lobbe de foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest (les 100 gr) 12€

-Noix de St Jacques snackées, étuvée de poireaux et son écume au Yuzu 12.00 € (entrée chaude).

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.

Pépité 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 fraîcheur, pain nordique, tomate cerise, oeuf et crudités.

Pépité de foie gras mi-cuit au piment fumé de la Vera.

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 €

PLANCHE A PARTAGER (apéro)

Charcuteries Ibériques Jambon Serrano, chorizo, saucisse sèche et magret fumé Igp sud-ouest.

Pâté Basque. Câprons, tomates cerise, olives marinées, gressins, fromage de Brebis et emmental français,

pour environ 5 personnes 45€

Planches BUFFET FROID

Planche avec assortiment de charcuteries

Jambon Serrano, Coppa, chorizo

et Terrine de compagne à la coupe.

Condiments beurre et cornichons 6.00€ la part.



Planche avec assortiment de viandes froides

rôti de boeuf, rôti de porc et poulet rôti.

Et ses condiments mayonnaise et moutarde. 7.00€ la part



PLATS UNIQUES à partager (garnitures incluses)

AXOA de veau accompagné d'un riz persillé ou de pommes de terre grenailles 12.00 €

AXOA de canard à la Basquaise accompagné d'un riz persillé ou de pommes de terre grenailles 13.00€

PARMENTIER de canard confit aux pommes 11.50 €

PAELLA Riz, fruits de mer, langoustine, crevettes, moules, chorizo et poulet. Citrons 500gr/pers 12.00 €

FEIJOADA au fruits de Mer (Cassoulet revisité) haricots blancs, seiches, crevettes, chorizo, poitrine fumée, carottes, tomates 12.00€

COUSCOUS Royal boulette de boeuf, poulet, agneau et merguez et semoule aux raisins 15.00€

Variante sans agneau 13.00€ la part

JAMBALAYA Riz, jambon, saucisse fumé, poulet, crevette, poivrons, tomates, céleri, ail, oignons, épices Cajun 12.00€

TAJINE DE CANARD aux olives et citrons confits avec légumes du tajine et semoule aux raisins 14.00 €

TAJINE DE POULET aux épices, herbes fraîches, poulet fermier, fruits secs, citrons confits, ail, oignons, légumes du tajine et semoule aux raisins 12.00 €

CHOUCROUTE Alsacienne (francfort, Morteau, poitrine et échine fumée) pommes de terre et chou cuisiné 13.00 €