

Proposition de plats pour Réception

Tarif 2026

APERITIF

Plateaux

PIZZA (tomate, jambon, fromage) sur plateau 32x42 cm **35€** le plateau de 20 parts

PIZZA (tomate, chorizo, fromage) sur plateau 32x42cm **35€** le plateau de 20 parts

QUICHE Lorraine sur plateau 32x42 cm **38€** le plateau de 30 parts

QUICHE aux Poireaux sur plateau 32x42 cm **38€** le plateau de 30 parts

CAKE aux olives et lardons plateaux d'environ 30 à 40 morceaux **34€** le plateau

CAKE aux olives et tomates séchées plateaux d'environ 30 à 40 morceaux **34€** le plateau

PLAT DE CHARCUTERIE

Jambon Serrano en chiffonnade 200g **11€** la portion

Jambon de Bayonne 12 mois 200g **11€** la portion

Lomo séché tranché fin 200g **11€** la portion

Saucisson rosette des Pyrénées 200g **7,00€** la portion

Chorizo fort tranché fin 200g **7,00€** la portion

BEIGNETS

Acras de Morue 10 pièces **10,00€**

Beignets de Calamars 10 pièces **8,00€**

Beignets de grosses Crevettes 10 pièces **10,00€**

Calamars à l'espagnole 500g **12,00€**

Croquetas Morue **ou** Jambon Serrano 6 pièces **9.00€**

Croquetas Jambon Ibérique **ou** Bolet 6 pièces **11.00€**

Lingot de Polenta sauce yaourt 5 pièces **6.00€**

(Yaourt grec, échalotes, cornichons, capres, persil, jus de citron, piment d'Espelette)

FEUILLETÉS APÉRITIF

Feuilleté jambon emmental 20 pièces **13,00€**

Feuilleté olives emmental 20 pièces **13,00€**

Feuilleté saucisse moutarde 20 pièces **13,00€**

Feuilleté au chorizo emmental 20 pièces **13,00€**

Feuilleté saumon fumé emmental 20 pièces **14,00€**

Feuilleté au crabe emmental 20 pièces **14,00€**

MINI NAVETTE mini sandwich en pain brioché environ 30g pièce

Foie Gras entier de Canard **35 €** les 10 pièces

Saumon fumé mascarpone yuzu **35 €** les 10 pièces

CROQUE MONSIEUR minimum de commande 10 pièces de même composition

Croque-Monsieur à la truffe d'été, jambon, béchamel, emmental **18€** le plateau de 10 pièces en finger

Croque-Monsieur jambon, béchamel, emmental **10€** le plateau de 10 pièces en carré

MINI FOURS SALÉS minimum de commande 10 pièces de même composition

Mini Pita Effiloché de porc thaï, cacahuète **25€** les 10 pièces

Mini Hot Dog sauce Savora **20€** les 10 pièces

Mini Pain Bao poulet, poivron, sauce BBQ **20€** les 10 pièces

LUNCH minimum de commande 10 pièces de même composition

Mini Pizza chorizo mozzarella 10 pièces	12,00€
Mini Pizza jambon mozzarella 10 pièces	12,00€
Mini Quiche jambon emmental 10 pièces	12,00€
Mini Quiche truffe d'été emmental 10 pièces	15,00€
Mini Quiche Saumon fumé emmental 10 pièces	15,00€

MINI BURGER minimum de commande 4 pièces de même composition

Mini burger au poulet panné, cheddar, sauce poivron	2.50€ pièce
Mini burger effiloché de bœuf, cheddar, sauce pimentée	2.50€ pièce

GOUGERES vendu par 60 pièces petites ou 30 pièces grosses

GOUGERES au fromage emmental	17,00€ 60 pièces petites ou 30 pièces grosses
GOUGERES au parmesan, emmental	19,00€ 60 pièces petites ou 30 pièces grosses

CANNELES LUNCH SALÉS minimum de commande 10 pièces

CANELE CHORIZO emmental plateau de 20 pièces	30,00€	Le plateau de 10 pièces	15,00€
CANELE A LA TRUFFE D'ETE plateau de 20 pièces	30,00€	Le plateau de 10 pièces	15,00€

LES VERRINES SALÉES minimum commande 5 pièces pour une sorte de verrine 5cl

VERRINE FOIE GRAS MI-CUIT pain d'épice, porto (5cl)	5 verrines	17.50€
VERRINE TARTARE DE SAUMON, crème de yuzu (5cl)	5 verrines	15.00€

Les TERRINES minimum 500g

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	120,00€ le kg
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES	120.00€ le Kg
TERRINE DE PÂTE DE CAMPAGNE MAISON	28,00 € le kg

Croustade, vol au vent, tourte, en portion individuelle

Minimum de commande 4 pièces de même composition

Bouchée à la reine aux fruits de mer (moule, crevette, crabe, champignon)	6.00€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau sauce madère aux champignons	9.00€ pièce

Tartelettes fines minimum de commande 4 pièces de même composition

Tarte fine de saumon fumé, avocat, crème au yuzu	8.00€ pièce
Tarte fine d'oignon confit, magret fumé, noisettes grillées	8.00€ pièce
Tatin de légume tapenade d'olive noire	6.50€ pièce

Les Pinsas (équivalent à 4 parts repas)

Pinsa base tomate, jambon, tomate, mozzarella, olives noires	20.00€ pièce
Pinsa base tomate, chèvre, tomate, mozzarella	20.00€ pièce
Pinsa base tomate, chorizo, tomate, mozzarella, olives vertes	20.00€ pièce
Pinsa base tomate, aubergine, tomate, burrata, mozzarella, pesto	24.00€ pièce
Pinsa base crème fraîche, tomate, artichaut, pesto	20.00€ pièce

Les Flamenkuche (équivalent à 4 parts repas)

Flamenkuche base crème fraîche, oignon, lardon, emmental	15.00€ pièce
Flamenkuche base crème fraîche, oignon, anchois, olives noires	15.00€ pièce

PLATS

PLATS DE POISSONS CHAUDS

MERLU

Pavé de Merlu sauce verte, *garniture œuf dur, tomate* **10,00€** par personne

Dos de Merlu sauce fruits de mer, *garniture au choix* **13,00€** par personne

MORUE

Brandade de morue **6,50€** par personne portion de 350g

Pavé de Morue Biscaye, *garniture poivrons, tomates, chorizo, oignons* **12,00€** par personne

SAUMON

Pavé de saumon aux pleurotes, *garniture au choix* **12,00€** par personne

Pavé de saumon sauce chien (oignon, persil, tomate, citron, ail, piment d'Espelette), *garniture au choix* **12,00€** par personnes

LOTTE

Médallions de Lotte et homard à la bisque de Homard, *garniture au choix* **26,00€** par personne

Médallions de Lotte aux morilles, *garniture au choix* **22,00€** par personne

FILETS DE SOLE

Filets de sole aux fruits de mer, *garniture au choix* **19,00€** par personne 3 filets de sole, moules, crevettes, champignons

Filets de sole aux cèpes, *garniture au choix* **21,00€** par personne 3 filets de sole, cèpes, crème, persillade

Filets de sole au foie gras, *garniture au choix* **25,00€** par personne 3 filets de sole, foie gras, crème

MOULES

Moules Marinière, *garniture au choix* **14,00€** portion de 500g par personne

Moules Mouclade, *garniture au choix* **16,00€** portion de 500g par personne

Moules au jambon de Bayonne, *garniture au choix* **16,00€** portion de 500g par personne

RIZ AUX FRUITS DE MER

Risotto de St Jacques au parmesan **14,00€** par personne 4 noix de st Jacques par personne, portion de 350g

Paella spéciale **13,00€** par personne, riz, basquaise, olives, calamars, chorizo, poulet, bouquet, langoustine, portion de 500 g

RIZ A L'ESPAGNOLE **12,00€** par personne riz, petit pois, poivrons, chorizo, 4 gambas décortiquées, huile olive, portion de 350g

CAMARON

CAMARON à la diable, *garniture au choix*

Tarifs suivant taille merci de nous consulter

CALAMARS

Calamars à l'Américaine, *garniture au choix* **12,00€** portion de 350g par personne

Calamars farcis sauce Américaine, *garniture au choix* **12,00€** 3 pièces par personne

THON

THON BASQUAISE **14,00€** par personnes thon, tomate, oignon, aubergine, courgette, poivrons,

TURBOT

PAVE DE TURBOT AUX MORILLES, *garniture au choix* **28,00€** par personne

LES GARNITURES AU CHOIX

Riz blanc, pommes dauphines, pommes de terre sautées, polenta crémeuse aux noisettes, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, purée de pomme de terre, haricots verts, frites.

PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto d'Asperge verte, champignon, parmesan **12,00€** par personne, portion 350g

Paëlla Végétarienne **10,00€** par personne riz, basquaise, olives, champignons, tomates confites, petit pois, portion 500g

PLATS DE VIANDES FROIDES

Rôti de Bœuf cuit **4,00€** par personne 100 g par personne

Rôti de Porc cuit **4,00€** par personne 100 g par personne

PLATS DE VIANDES CHAUDES

Suprême de Poulets Basquaise, *garniture au choix* **10,00€** par personne

Ris de veau braisé aux morilles, *garniture au choix* **18,00€** par personne

Ris de veau sauce madère, *garniture au choix* **15,00€** par personne

Jambon Braisé sauce Madère, *garniture au choix* **12,00€** par personne

Filet de canette à l'orange, *garniture au choix* **13,00€** par personne

Suprême de Pintade forestière, *garniture au choix* **14,00€** par personne

Suprême de Chapon au vin jaune et morilles, *garniture au choix* **18,00€** par personne (EN SAISON)

Poularde au vin jaune et morilles, *garniture au choix* **18,00€** par personne (EN SAISON)

Osso Bucco de veau, *garniture au choix* **18,00€** par personne

Paupiette de Veau sauce crème champignon, *garniture au choix* **10,00€** par personne

Araignée de porc au gingembre, *garniture au choix* **12,00€** deux araignées de porc par personne

Coucou **14,00€** par personne, 200g de semoule, 1 morceau d'agneau, 1 morceau de poulet, légumes, merguez

Poulet à la mexicaine **8,00€** par personne 5 ailes de poulet, poivrons, oignons, piment

Lasagnes au bœuf **8,00€** par personne

Gigot de poulet farce aux morilles sauce Périgieux, *garniture au choix* **14,00€** par personne

Tartiflette, oignon, pommes de terre, lardon, reblochon **7,00€** par personnes (EN SAISON)

Parmentier de canard, effiloché de canard, purée de pomme de terre **9,00€** par personne

LES GARNITURES AU CHOIX

Riz blanc, pommes dauphine, pommes de terre sautées, polenta crémeuse aux noisettes, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, purée de pommes de terre, haricots verts, frites.

VOLAILLES

POULET ROTI **15,00€ le kg**

POULET FARCIS farce : pain, jambon, lardons, oignon, ail, persil **16,00€ le kg**

CANETTE FARCIS AUX OLIVES ou A L'ORANGE **23,00€ le kg**

LES LEGUMES FARCIS

Tomates farcis farce à base de viande **18,00€ le kg**

Choux farcis farce à base de viande **18,00€ le kg** (EN SAISON)

Aubergines farcis farce à base de viande **18,00€ le kg**

Butternut farcis farce aux légumes et chèvre frais **18,00€ le kg** (EN SAISON)

Courgettes farcies farce à base de riz et de légumes **18,00€ le kg**

LÉGUMES CHAUDS

Tomates provençales **18,00€ le kg**
Pommes sautées au jambon Bayonne **20,00€ le kg**
Pommes Sautées aux cèpes et jambon Bayonne **24,00€ le kg**
Riz d'accompagnement **14,00€ le kg**
Pommes Dauphines **28,00€ le kg**
Légumes Provençale **18,00€ le kg** (courgette, tomate, échalotte, oignon, persil)
Gratin dauphinois **20,00€ le kg**
Ratatouille **19,00€ le kg**
Gratin de légumes **20,00€ le kg** (aubergine, courgette, tomate, béchamel)
Purée de potimarron aux noisettes **19€ le kg** (EN SAISON)
Gratin du soleil **20,00€ le kg** (pommes de terre, crème, lait, poivrons rouges, tomates cerise)
Gratin dauphinois aux truffes d'été **22,00€ le kg**
Polenta crémeuse aux noisettes **20,00€ le kg**
Poêlé de pommes de terre, lardons fumés, persillade, oignon **20,00€ le kg**
Carotte vichy (persillade) **18.00€ le kg**
Purée de pomme de terre **18.00€ le kg**

LES SALADES Nous demandons un minimum de 10 personnes pour certaines salades, nous consulter

Salade de choux **20,00€ le kg**, choux chinois, emmental, jambon blanc, mayonnaise, moutarde, huile d'olive,
Taboulé **19,00€ le kg**, semoule de blé, tomate, oignons, poivrons, concombres, persil, citron, huile d'olive.
Salade composée **20,00 le kg**, salade verte, tomates, noix, maïs, asperges
Salade Landaise **24,00€ le kg** salade verte, tomates, jambon de Bayonne, gésiers confits, maïs, pignons.
Salade gourmande **28,00€ le kg**, salade, tomates, foie gras de canard, filet de canette, cœur d'artichaut, noisettes.
Salade grecque **20,00€ le kg**, tomates, concombres, oignons, feta, olives noires.
Salade de riz **18,00€ le kg**, riz, jambon blanc en cube, fromage emmental en cube, tomates en cube.
Salade de morue **25,00€ le kg**, pommes de terre, morue, tomates, œufs, échalotes, persil, ail.
Salade de pâtes au saumons fumé **25,00€ le kg**, pâtes, saumon fumé, échalotes, citrons, aneth.
Céleri rémoulade **18,00€ le kg**, céleri rave frais, mayonnaise, moutarde, vinaigre blanc.
Salade de pâtes au poulet **22,00€ le kg**, pâtes farfalle, blanc de poulet, olives noires, pignons de pin, pesto rouge.
Salade italienne **18,00€ le kg**, courgettes, tomates, aubergine, mozzarella bille, pesto.
Salade de cœurs d'artichaut et cœurs de palmier **22,00€ le kg** cœur d'artichaut et palmier persil, échalotes,
Tomates mozzarella pesto **20,00€ le kg**
Salade coleslaw **18,00€ le kg**
Salade avocat crevette **32,00€ le kg**
Salade de crevettes aux agrumes **36,00€ le kg** crevettes décortiquées, suprême d'orange et pamplemousse, vinaigrette agrume

LES FROMAGES

Tommette de brebis	38€/kg
Tomme de Bazas	30€/kg
Bleu de brebis	35€/kg
Tome de chèvre	34€/kg
Ossau Iraty	35€/kg
Petit camembert 150g	5.50€ pièce
Brillat savarin 100g	4.50€ pièce
Confiture de cerises noires 120g	3.80€ pièce

LES DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges ou exotiques **22,00€ le kg**
Tarte au citron meringué **28,00€** la bande 59cmx10 cm 10 parts
Roulé au citron **42,00€** pièces environ 25 parts
Gâteaux Basque à la crème d'amande **35,00€** la bande 50cm x 10cm 15 parts
Gâteaux Basque à la confiture de cerises noires **35,00€** la bande 50cm x 10cm 15 parts
Tarte aux fruits Méli-Mélo **32,00€** la bande 12 parts fruits frais de saison (abricot, fraise, framboise, poire, kiwi)

Crumble

Crumble Poire Chocolat 15 personnes **35.00€** la bande 50cm x 10cm
Crumble fruits rouge 15 personnes **32.00€** la bande 50cm x 10cm
Crumble pommes cannelle 15 personnes **32.00€** la bande 50cm x 10cm

Succès

Succès aux noisettes 20 personnes **65,00€** la bande 57cm x 10cm
Succès aux noisettes 15 personnes **45,00€** la bande 37cm x 10cm
Succès aux châtaignes 20 personnes **65,00€** la bande 57cm x 10cm (EN SAISON)
Succès aux châtaignes 15 personnes **45,00€** la bande 37cm x 10cm (EN SAISON)

Gâteaux au chocolat

Marquise

Marquise chocolat fruits à coque et fruits confits 20 personnes **60,00€** la bande 57cm x 10cm
Marquise chocolat fruits à coque et fruits confits 15 personnes **45,00€** la bande 37cm x 10cm

Croquant

Croquant au chocolat 20 personnes **60,00€** la bande 57cm x 10cm
Croquant au chocolat 15 personnes **45,00€** la bande 37cm x 10cm

Brownies

Brownies au chocolat 10 personnes **25,00€** la bande 50cm x 10cm

Choco Noix

Chocolat aux noix 20 personnes **60,00€** la bande 57cm x 10cm
Chocolat aux noix 15 personnes **45,00€** la bande 37cm x 10cm

Forêt Noire

Forêt noire 20 personnes **45,00€** la bande 57cm x 10cm
Forêt noire 15 personnes **35,00€** la bande 37cm x 10 cm
Forêt noire 10 personnes **30,00€** forme ronde

Fraisier et Framboisier (EN SAISON)

Fraisier

Fraisier 15 personnes **35,00€** la bande 37cm x 10cm

Fraisier 20 personnes **48,00€** la bande 57cm x 10cm

Fraisier 20 personnes **48,00€** pièce de 30cm x 24cm forme carré

Fraisier 30 personnes **58,00€** pièce de 40cm x 32cm forme rectangulaire

Fraisier 40 personnes **88,00€** pièce de 56cm x 35cm forme rectangulaire

Framboisier

Framboisier 15 personnes **40,00€** la bande 37cm x 10cm

Framboisier 20 personnes **55,00€** la bande 57cm x 10cm

Framboisier 20 personnes **55,00€** pièce de 30cm x 24cm forme carré

Framboisier 30 personnes **75,00€** pièce de 40cm x 24cm forme rectangulaire

Framboisier 40 personnes **100,00€** pièce de 56cm x 35cm forme rectangulaire

Les Fingers et Tartelettes

Tartelette crémeux citron meringué

4,00€ pièce

Finger nutella, mousse nutella, noisettes grillées

4,00€ pièce

Tartelettes fruits rouges, base mousseline, garniture framboise, fraises

4,00€ pièce

Tarte aux fraises (EN SAISON)

Grande plaque tarte aux fraises 60cm x 40cm **85,00€** pièce 45 parts

$\frac{3}{4}$ Grande plaque tarte aux fraises 50cm x 40cm **65,00€** pièce 30 parts

$\frac{1}{2}$ Grande plaque tarte aux fraises 30cm x 40cm **45,00€** pièce 15 parts

Tarte aux fraises en bande de 59cm x 10cm **30,00€** pièce 10 parts

Tarte et Tatin aux pommes

Tarte aux pommes

Grande plaque tarte aux pommes 60cm x 40cm **70,00€** pièce 40 parts

$\frac{3}{4}$ Grande plaque tarte aux pommes 50cm x 40cm **50,00€** pièce 30 parts

$\frac{1}{2}$ Grande plaque tarte aux pommes 30cm x 40cm **38,00€** pièce 15 parts

Tarte aux pommes en bande de 59cm x 10cm **25,00€** pièce 10 parts

Tarte Tatin aux pommes

Tarte tatin aux pommes bande de 59cm x 10cm **35,00€** pièce 10 parts

Tarte tatin aux pommes plaque de 42cm x 32 cm **60,00€** pièce 25 parts

Tarte aux mirabelles

Grande plaque tarte aux mirabelles 60cm x 40cm **75,00€** pièce 40 parts

$\frac{3}{4}$ Grande plaque tarte aux mirabelles 50cm x 40cm **55,00€** pièce 30 parts

$\frac{1}{2}$ Grande plaque tarte aux mirabelles 30cm x 40cm **40,00€** pièce 15 parts

Tarte aux mirabelles en bande de 59cm x 10cm **28,00€** pièce 10 parts

Tarte aux abricots

Grande plaque tarte aux abricots 60cm x 40cm	75,00€ pièce 40 parts
$\frac{3}{4}$ Grande plaque tarte aux abricots 50cm x 40cm	55,00€ pièce 30 parts
$\frac{1}{2}$ Grande plaque tarte aux abricots 30cm x 40cm	40,00€ pièce 15 parts
Tarte aux abricots en bande de 59cm x 10cm	28,00€ pièce 10 parts

Tarte aux poires amandes

Grande plaque tarte aux poires amandes 60cm x 40cm	75,00€ pièce 40 parts
$\frac{3}{4}$ grande plaque tarte aux poires amandes 50cm x 40cm	55,00€ pièce 30 parts
$\frac{1}{2}$ grande plaque tarte aux poires amandes 30cm x 40cm	40,00€ pièce 15 parts
Tarte aux poires amandes en bande de 59cm x 10cm	28,00€ pièce 10 parts

Tarte aux myrtilles

Grande plaque tarte aux myrtilles 60cm x 40cm	75,00€ pièce 40 parts
$\frac{3}{4}$ grande plaque tarte aux myrtilles 50cm x 40cm	55,00€ pièce 30 parts
$\frac{1}{2}$ grande plaque tarte aux myrtilles 30cm x 40cm	40,00€ pièce 15 parts
Tarte aux myrtilles en bande de 59cm x 10cm	28,00€ pièce 10 parts

Tartes aux mandarines

$\frac{1}{2}$ grande plaque tarte aux mandarines 30cm x 40cm	40,00€ pièce 15 parts
Tarte aux mandarines en bande de 59cm x 10cm	28,00€ pièce 10 parts

Tartes Framboises

$\frac{1}{2}$ grande plaque tarte aux framboises 30cm x 40cm	57,00€ pièce 15 parts
Tarte aux framboises en bande de 59cm x 10cm	38,00€ pièce 10 parts

Notre Cave

Vin rouge

Château PIPEAU 2019 Saint Emillion Grand Cru magnum 150cl	50.00€
Château PIPEAU 2019 Saint Emillion Grand Cru 75cl	29.50€
Château Barrail Saint André 2020 Saint Emillion Grand Cru 75cl	28.00€
Château Pindefleur 2018 Saint Emillion Grand Cru 75cl	28.00€
Château Joinin Bordeaux 2023 magnum 150cl	20.00€
Château Joinin Bordeaux 2023 75cl	7.40€
Château Pontet plaisance 2021 Saint Emillion Grand cru 75cl	24.00€
Château Elégance élevé en amphore 2022 Saint Emillion 75cl	26.00€

Vin blanc

Château Ducasse 2025 75cl	8.00€
---------------------------	--------------

Conditions Générales de Vente :

Réservation 7 jours avant la date de votre réception. Possibilité de prêter gratuitement du matériel pour réchauffer ou tenir au chaud :

- Grand Réchaud à gaz avec plat
- Bain marie électrique

Attention les bouteilles de gaz ne sont pas fournies

Nos prix s'entendent pour un départ magasin (**Pas de livraison possible**)