

TRAITEUR DES FÊTES 2025

PAR

GOOD MARCEL



ATELIER OUVERT DU LUNDI
AU SAMEDI- DE 9H30 à 16H30



2 Imp. des Joncs
64100 Bayonne



POUR COMMANDER*:



PAR EMAIL:

THEGOODMARCEL@GMAIL.COM



DANS NOTRE ATELIER:

2 IMP. DES JONCS
64100 BAYONNE



05.59.48.69.45

****commande possible 72h à l'avance***

Nous réalisons des devis sur
mesure pour vos prestations
privées, mariages, séminaires &
plateaux repas entreprises

ENTRÉE (AU CHOIX):

13[€]

- Terrine de bœuf braisé, insert foie-gras & mesclun de salade
- Cassolette de St Jacques, fruits de mer & poireaux
- Piquillos farcis à la morue & crémeux piquillos

PLAT & ACCOMPAGNEMENT (AU CHOIX) :

20[€]

- Pavé de merlu sauce dieppoise
- Cochon de lait, jus corsé
- Médaillon de pintade, sauce miel épices



- Risotto aux cèpes
- Ecrasé aux deux pommes de terre
- Gratin dauphinois

PÂTISSERIE (AU CHOIX) :

4,50[€]

- Tartelette exotique
- Brownie choco/cacahuètes
- Succès praliné

**MENU
COMPLET**

37,50[€]



**PAVÉ DE MERLU,
SAUCE DIEPPOISE
& RISOTTO AUX CÈPES**

**MÉDAILLON DE PINTADE,
SAUCE MIEL ÉPICES
& ÉCRASÉ AUX 2 POMMES DE
TERRE**



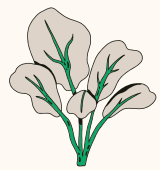
**COCHON DE LAIT,
JUS CORSÉ
& GRATIN DAUPHINOIS**

**NOS INSPIRATIONS POUR
DRESSER VOTRE
ASSIETTE**



Plateau de CHARCUTERIE ≈ 500 g 36 €

Serrano grande réserve, Lomo bellota, Chorizo bellota, Saucisson Bellota, Guindillas



Plateau d'ANTIPASTI

44 €

Légumes grillés : Courgettes, Aubergines, Poivrons, Artichauts, Tomates séchées, Câpres & Olives vertes



Plateau BURGER - 24 PC

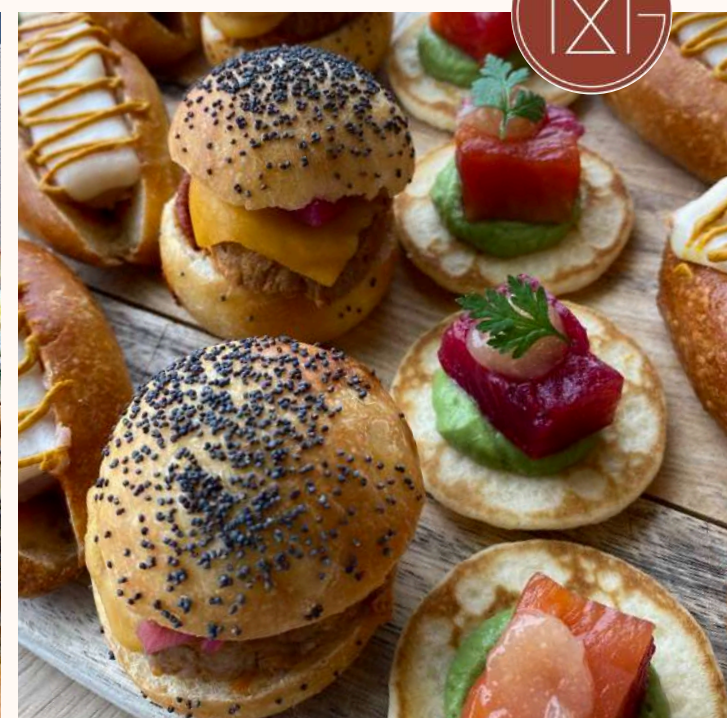
44 €

- Mini burger & son poulet loco
- Mini burger pulled pork
- Mini classic burger

Plateau LUNCH - 24 PC

44 €

- Club sandwich poulet
- Mini burger pulled pork
- Mini hot dog
- Blinis, guacamole & truite Gravlax maison



Plateau MARCEL - 24 PC

49 €

- Maki de poireaux, crème montée acidulée & Haddock fumé
- Choux au charbon, potimarron en 2 textures & éclats de châtaignes
- Tartelette ratatouille & féta
- Effiloché de canard, mousseline de patate douce & sablé thym/tomate



Plateau GOURMET- 24 PC

53

- Thon mariné, riz frit, confiture €
échalotes & algues
- Tartelette champignons & praliné salé
noisette
- Médaillon de volaille au jambon truffé,
disque butternut & crème montée aux
herbes
- Gambas & sa compotée de mangue



Plateau VEGGIE- 24 PC



49 €

- Maki de poireaux, crème montée acidulée
- Choux au charbon, potimarron en 2 textures & éclats de châtaignes
- Tartelette champignons & praliné salé noisette
- Tartelette ratatouille & féta



BÛCHE FAÇON TIRAMISU- 6 PERS.

Biscuit cuiller, crémeux café, croustillant chocolat & mousse mascarpone

34€

BÛCHE CHOCOLAT & NOISETTES - 6 PERS.

Biscuit amande/noisette, chantilly praliné, croustillant feuillantine, mousse chocolat noir & génoise

35€

BÛCHE CITRON & FRUITS ROUGES- 6 PERS.

Bavaroise aux fruits rouges, ganache montée citron vert, biscuit citron, pain de gênes citron, confit de fruits rouges & sablé breton

34€

BÛCHE POMMES & CARAMEL- 6 PERS.

Sablé vanille, mousse caramel, insert pomme & caramel coulant

33€





MIGNARDISES 20 PIÈCES: 36€

MIGNARDISES 35 PIÈCES: 59€

- FINANCIER PISTACHE & FRAMBOISE
- TARTELETTE CITRON
- BROWNIE CHOCO-CACAHUETES
- ENTREMET COCO & MANGUE



Quand retirer votre commande ?

TOUS LES JOURS: 09H30 à 16H30

sauf

MERCREDI 24/12: 09H30 à 17H30

JEUDI 25/12: 10H à 11H

MERCREDI 31/12: 09H30 à 16H30