

# 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

## PATISSERIE (AU CHOIX) :

4,50€

- Tartelette exotique
- Brownie choco/cacahuètes
- Succès praliné

MENU  
COMPLET

37,50€



PAVÉ DE MERLU,  
SAUCE DIEPOISE  
& RISOTTO AUX CÈPES

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



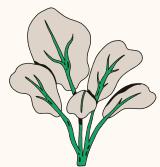
COCHON DE LAIT,  
JUS CORSÉ  
& GRATIN DAUPHINOIS

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 €**

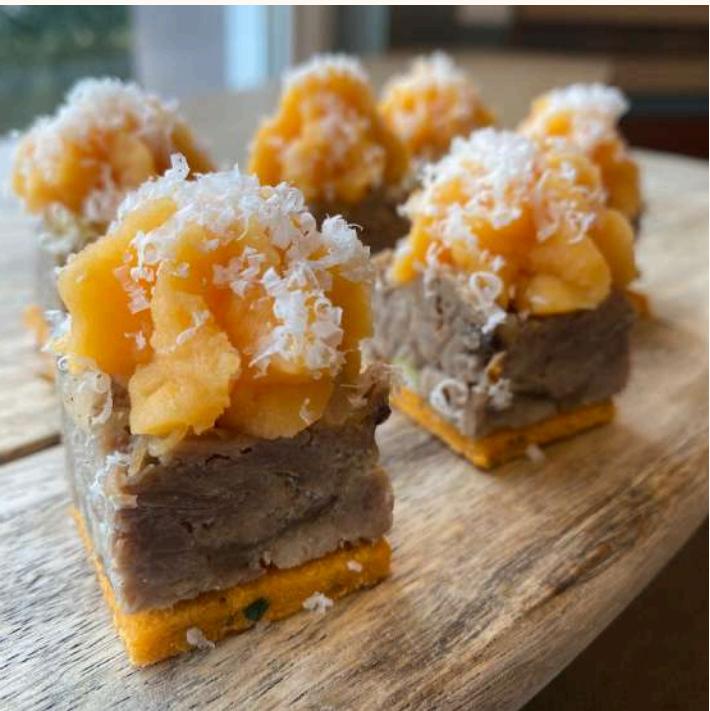
- Club sandwich poulet
- Mini burger pulled pork
- Mini hot dog
- Blinis, guacamole & truite Gravlax maison



## 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

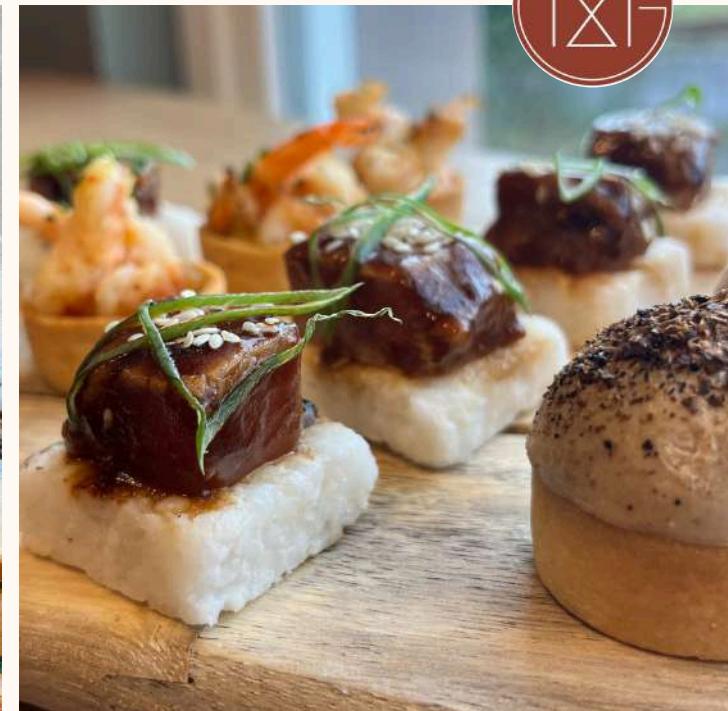


## Plateau GOURMET- 24 PC

53

€

- Thon mariné, riz frit, confiture échalotes & algues
- Tartelette champignons & praliné salé noisette
- Médailon 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**