

**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**

Plateau de jambon CEBO 200g **15€** la portion

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

Jambon de Bayonne 12 mois 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

**CANNELÉS 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**

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

Médaillons 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 crèmeuse aux noisettes, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, purée de pomme de terre, haricots verts, frites.

### **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

Coucous **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

Gigolette de poulet farce aux morilles sauce Périgueux, 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 FARCI farce : pain, jambon, lardons, oignon, ail, persil **16,00€ le kg**

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

### **LES LEGUMES FARCI**

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€ kg**

## **LÉGUMES CHAUDS**

Tomates provençales **18,00€ le kg**

Pommes sautées au jambon Bayonne **20,00€ le kg**

Pommes Sautéées 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 crèmeuse 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'artichaud 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	<b>38€/kg</b>
Tomme de Bazas	<b>30€/kg</b>
Bleu de brebis	<b>35€/kg</b>
Tome de chèvre	<b>34€/kg</b>
Ossau Iraty	<b>35€/kg</b>
Petit camembert 150g	<b>5.50€ pièce</b>
Brillat savarin 100g	<b>4.50€ pièce</b>
Confiture de cerises noires 120g	<b>3.80€ pièce</b>

## 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	<b>4,00€</b> pièce
Finger nutella, mousse nutella, noisettes grillées	<b>4,00€</b> pièce
Tartelettes fruits rouges, base mousseline, garniture framboise, fraises	<b>4,00€</b> 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  
¾ Grande plaque tarte aux abricots 50cm x 40cm **55,00€** pièce 30 parts  
½ 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  
¾ grande plaque tarte aux poires amandes 50cm x 40cm **55,00€** pièce 30 parts  
½ 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  
¾ grande plaque tarte aux myrtilles 50cm x 40cm **55,00€** pièce 30 parts  
½ 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

½ 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

½ 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 Emillon Grand Cru magnum 150cl	<b>50.00€</b>
Château PIPEAU 2019 Saint Emillon Grand Cru 75cl	<b>29.50€</b>
Château Barrail Saint André 2020 Saint Emillion Grand Cru 75cl	<b>28.00€</b>
Château Pindefleur 2018 Saint Emillion Grand Cru 75cl	<b>28.00€</b>
Château Joinin Bordeaux 2023 magnum 150cl	<b>20.00€</b>
Château Joinin Bordeaux 2023 75cl	<b>7.40€</b>
Château Pontet plaisirance 2021 Saint Emillion Grand cru 75cl	<b>24.00€</b>
Château Elégance élevé en amphore 2022 Saint Emillion 75cl	<b>26.00€</b>

### Vin blanc

Château Ducasse 2024 75cl	<b>8.00€</b>
---------------------------	--------------

---

### Conditions Générales de Vente :

Réervation 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)