



0652863925



574 Avenue des Pyrénées  
40190 Villeneuve de Marsan



[goutsaveurpassion@hotmail.fr](mailto:goutsaveurpassion@hotmail.fr)

# Goût Saveur Passion

*Traiteur et créateur de petits bonheurs*

## Tarifs et menus 2025

Plats à enlever à Villeneuve de Marsan

### Les Boissons

**Sangria** rouge/blanche 10€ le litre (10l =50 personnes)

**Punch planteur** 10€ le litre

**Bouteille de champagne** Bonnet Leconte, 100% Pinot Meunier, 30€ la bouteille

### Partie apéritive

**Plateaux de 30 toasts froids 35 €**

(foie gras, saumon, thon poivron, chorizo poivron, navette poulet)

**Plateaux de 20 tapas 30€**

**Plateaux de 30 toasts chauds 35€**

(feuilleté saucisse, mini-quiche, mini tarte tomate, pruneaux poitrine, gambas croustillante)

**Plateaux de charcuterie 25€**

(rosette, chorizo, jambon Serrano ,pâté basque, cornichon, beurre, piments)

**Plateaux charcuterie fromage 25€**

(Serrano, brebis et confiture de cerise noire)

**Plaque de pizza 20€**

(oignon /jambon/champignon/mozzarella/olive(53cmX32 cm)

**Quiche lardons curry 27 cm 12€**

**Quiche au saumon et julienne 27 cm 13€**

**Plateaux de 30 mignardises sucrés assorties 30€**



## Salades

Crudités (3 au choix) 4€ la part

(carottes râpée, tomate, macédoine, concombre, betterave, coleslaw)

Charcuterie 4€ la part

(Serrano, rosette, chorizo, pâté basque cornichon tomate cerise beurre)

Salade piémontaise 3€ la part

Salade de riz niçoise 3€ la part

Salade de pâtes au thon 3€ la part

Taboulé 3€ la part

Taboulé crevette gingembre 3,5€ la part

Salade landaise 12€ l'assiette

Salade niçoise 9€ l'assiette

Salade Caesar 9€ l'assiette

Salade Océane 9€ l'assiette



## Nos plats cuisinés (prix PAR PERSONNE)

Paella royale 12€

Fidéua 12 €

Cassoulet aux haricots tarbais (poitrine, lard, saucisse) 14€

Cassoulet aux haricot tarbais au confit de canard (et lard saucisse) 16€

Filet de truite (Aqualande) sauce aux agrumes julienne de légume et riz 10€

Filet d'esturgeon de campet infusion de la mer légumes d'été et riz 12€

Sauté de porc pomme de terre et marron 10€

Poulet aux clémentines et marron 11€

Poulet basquaise et riz 10€

Poulet aux oignons pomme de terre 11€

Roti de porc basse temp., clémentine, marron, pomme de terre, oignons, champignons 10€

Sauté de veau à la bière, pomme de terre, oignons, champignons, tomate-cerise 14€

Sauté de chapon aux marrons et champignons 12€

Civet de cerf façon saint sylvestre riz ou pâtes 14€

Civet de sanglier pomme de terre carotte et champignons 14€

Couscous agneau poulet merguez 15€

Carry de porc et pomme de terre 12€

Colombo de poulet et riz 10€

Rougail saucisse et riz 10€

Axoa de veau ou de canard et pomme de terre 12€

Ris de veau façon grand-mère 40€ le kg

Tête de veau sauce gribiche (*nous consulter*)

Sauté de porc au cidre pomme de terre 10€

Bœuf bourguignon ou goulash et pâtes ou pomme de terre 12€

Carbonnade de bœuf, pâtes ou riz 12€

Blanquette de veau pâtes, riz ou pomme de terre 12€

Navarin d'agneau printanier 14€

Carré de porc au cidre ou à la moutarde pomme de terre fondante 12€

Merlu Koskera 16€

Saumon au champagne 16€

Lotte en bourride 17€

Civet de palombe (selon saison) (*nous consulter*)

Grenadin de veau sauce foie gras ou sauce crème de whisky, fruits secs et  
pomme de terre fondante 20€

Jambonnette de poulet farci au foie gras, cèpes, marron et  
pommes de terre fondantes 18€

Suprême de pintade farci au foie gras, jus court et pommes de terre fondantes 18€

Carré de veau désossé sauce poivrade, pommes de terre, oignons et cèpes 18€

Demi-magret aux cèpes, pommes de terre, oignons, champignons et lardons 18€

Filet de canette sauce au raisin pomme de terre fondante 18€

Canette farcie au foie gras et aux marrons pour 8 personnes, pommes de terre,  
oignons,, champignons, lardons 100€

Filet de bœuf en croute duxelles de champignons, sauce cèpes, pommes de terre  
fondantes 20€ par personne (à partir de 4 personnes)



## Nos rôtis

- 2 tranches **rôti de bœuf** par personnes 4€
- 2 tranches **rôti de porc** par personnes 3€
- 2 tranches porc et bœuf par personnes 3,5€
- 2 tranches + 1/8 poulet par personnes 5,5€



## Nos mini cocottes et mini cassolettes (consigne +2€)

- Axoia de veau 8€ pc
- Poulet coco 7€ pc
- Saint jacques et gambas julienne de légume 8€ pc
- Foie frais de canard au pommes ou raisin 9€ pc
- Ris de veau 8€ pc
- Filet de sole infusion de la mer 8€ pc
- Merlu koskera 7€ pc
- Lotte en bourride 8€ pc



## Nos desserts

### Dessert 3€ par personne

- Tiramisu
- Tarte fine pommes
- Tarte aux pommes façon grand-mère
- Gateau basque
- Fondant chocolat
- Tarte poire
- Tarte ananas coco
- Salade de fruit
- Pêche façon melba
- Poire façon belle hélène
- Crumble citron spéculos

### Dessert 4€ par personne (à partir de 10 personnes)

- Tarte Tatin
- Fraisier
- Trois chocolat
- Délice des îles
- Entremet fruits rouges
- Entremet mangue/spéculos
- Entremet poire/chocolat
- Bavarois au choix : framboise, abricot, fruits rouge, passion, mangue, fraise, poire
- Délice craquant aux trois chocolats
- Nid d'abeille
- Tourtière



**Buffet froid et Brunch : nous consulter**



# BON DE COMMANDE pour repas à retirer le : .. / .. / 20... à .. h ..

**NOM :**

**Tarif**

**Quantité**

**Total**

## *Les Boissons*

Sangria	10€/litre		
Punch Planteur	10€/litre		
Champagne	30€ la bouteille		

## *Partie Apéritif*

Plateau 30 toasts froids	35€		
Plateau de 20 tapas	30€		
Plateau 30 toasts chaud	35€		
Plateau charcuterie	25€		
Plateau charcuterie/fromage	25€		
Plaque de pizza	20€		
Quiche lardons curry	12€		
Quiche saumon julienne	13€		

## *Salade*

Crudités (3 au choix)	4€ la part		
Charcuterie	4€ la part		
Salade piémontaise	3€ la part		
Salade de riz niçoise	3€ la part		
Salade de pâtes au thon	3€ la part		
Taboulé	3€ la part		
Taboulé crevette gingembre	3,5€ la part		
Salade landaise	12€ l'assiette		
Salade niçoise	9€ l'assiette		
Salade Caesar	9€ l'assiette		
Salade Océane	9€ l'assiette		

## *Nos plats cuisinés (Prix indiqués par personne sauf exceptions notifiées)*

Paella royale	12€		
Fidéua	12€		
Cassoulet aux haricots tarbais	14€		
Cassoulet haricots tarbais et confit de canard	16€		
Filet de truite sauce agrumes	10€		
Filet d'esturgeon infusion de la mer	12€		
Sauté de porc	10€		
Poulet clémentine marrons	11€		
Poulet basquaise riz	10€		
Poulet oignons pomme de terre	11€		
Roti de porc basse température	10€		
Sauté de veau à la bière	14€		
Sauté de Chapon	12€		
Civet de cerf	14€		
Civet de sanglier	14€		



	Tarif	Quantité	Total
Couscous agneau poulet merguez	15€		
Carry de porc pomme de terre	12€		
Colombo de poulet riz	10€		
Rougail saucisse riz	10€		
Axoa de veau ou canard pomme de terre	12€		
Ris de veau	40€ le kilo		
Sauté de porc au cidre	10€		
Bœuf bourguignon ou Goulash	12€		
Carbonade de bœuf	12€		
Blanquette de veau	12€		
Navarin d'agneau	14€		
Carré de porc au cidre ou moutarde	12€		
Merlu Koskera	16€		
Saumon au champagne	16€		
Lotte en bourride	17€		
Grenadin de veau sauce foie gras ou whisky	20€		
Jambonnette de poulet farci au foie gras	18€		
Suprême de pintade farci au foie gras	18€		
Carré de veau désossé sauce poivrade	18€		
Demi-magret aux cèpes	18€		
Filet de canette sauce au raisin	18€		
Canette farcie au foie gras et aux marrons	100€/8 pers		
Filet de bœuf en crouste	20€		
<i>Nos rôtis</i>			
2 tranches rôti de bœuf	4€		
2 tranches rôti de porc	3€		
2 tranches rôti (bœuf et porc)	3,50€		
2 tranches +1/8 poulet	5,50€		
<i>Nos mini cocottes et mini cassolettes</i>			
Axoa de veau	8€		
Poulet coco	7€		
Saint jacques et gambas julienne de légumes	8€		
Foie frais de canard aux pommes ou raisin	9€		
Ris de veau	8€		
Filet de sole infusion de la mer	8€		
Merlu Koskera	7€		
Lotte en bourride	8€		
<i>Nos desserts</i>			
Dessert 3€ au choix :	3€		
Dessert 4€ au choix :	4€		
Plateau de 30 mignardises sucrés assorties	30€		

**TOTAL DE LA COMMANDE**