

Proposition de plats pour Réception

tarif 2025

APERITIF

Plateaux

Quiche jambon et Pizza jambon ou chorizo en bande coupées en 10 parts **24,00€** la bande
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
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	20€ la portion
Plateau de jambon Pata Negra 200g	30€ la portion
Jambon Serrano en chiffonnade 200g	9,00€ la portion
Jambon de Bayonne 12 mois 200g	9,00€ la portion
Saucisson rosette des Pyrénées 200g	7,00€ la portion
Chorizo fort tranché fin 200g	7,00€ la portion

BEIGNETS

Acras de Morue 12 pièces	10,00€
Beignets de Calamars 12 pièces	8,00€
Beignets de grosses Crevettes 12 pièces	10,00€
Calamars à l'espagnole 500g	12,00€

FEUILLETES APERITIF

Feuilleté jambon emmental 20 pièces	12,00€
Feuilleté olives emmental 20 pièces	12,00€
Feuilleté saucisse moutarde 20 pièces	12,00€
Feuilleté saumon fumé emmental 20 pièces	14,00€
Feuilleté au crabe emmental 20 pièces	14,00€
Feuilleté au chorizo emmental 20 pièces	12,00€

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	25€ le plateau de 25 pièces en carré

MINI PAIN PITA environ 30g pièce

Effiloché de porc thaï, cacahuète	25€ les 10 pièces
Crabe, tomate, guacamole, citron vert	30€ les 10 pièces
Filet de poulet yakitori, pickles d'oignon	25€ 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 Saint-Jacques emmental 10 pièces	15,00€
Mini quiche Saumon fumé emmental 10 pièces	15,00€

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 SALES 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 SALEES minimum commande 5 pièces pour une sorte de verrine 5cl

	VERRINE 5CL
VERRINE FOIE GRAS MI-CUIT pain d'épice, porto.	5 verrines 17.50€
VERRINE CRABE, guacamole, tartare de tomate.	5 verrines 15.00€
VERRINE TARTARE DE SAUMON, crème de yuzu.	5 verrines 15.00€
VERRINE TARTARE DE THON, guacamole, pignon	5 verrines 15.00€
VERRINE TARTARE DE COQUILLE SAINT JACQUES, noisettes	5 verrines 15.00€

Les TERRINES minimum 500g

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	120,00€ le kg
TERRINE DE PÂTE DE CAMPAGNE MAISON	28,00 € le kg
TERRINE DE RILLETES DE CANARD MAISON	32,00€ le kg
PAIN DE POISSONS (merlu, saumon, lotte)	35,00€ 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)	5,50€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau sauce madère aux champignons	9€ pièce

Tartelettes fines minimum de commande 4 pièces de même composition

Tarte fine de saumon fumé, avocat, artichaut, crème au yuzu	9€ pièce
Tarte fine d'oignon confit, foie gras, magret fumé, noisettes grillées	9€ pièce

Focaccia minimum de commande 4 pièces de même composition

Focaccia base tomate, tomate cerise, mozzarella, olives noires fromage de chèvre frais, pesto	6€ la part
Focaccia base crème, artichauts, mozzarella, fromage de chèvre frais, pesto rouge	8€ la part
Focaccia base crème truffata, aubergine, mozzarella, foie gras	9€ la part

MINI BURGER minimum de commande 4 pièces de même composition

Mini burger au poulet pané, cheddar, sauce poivron	2.50€ pièce
Mini burger effiloché de bœuf, cheddar, sauce pimentée	2.50€ 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	20.00€ pièce
Pinsa base tomate, aubergine, tomate, burrata, mozzarella, pesto	24.00€ pièce
Pinsa base crème fraîche, tomate, artichaut, pesto	20.00€ pièce
Pinsa base crème fraîche, oignon, lardon, mozzarella	20.00€ 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 fumé aux épices, *garniture pommes de terre sauce crème citron* **16,00€** par personne

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

LOTTE

Médallions de Lotte et homard à la bisque de Homard, *garniture au choix* **24,00€** par personne

Médallions de Lotte aux cèpes, *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

MOULES

Moules Marinière, *garniture au choix* **12,00€** portion de 500g par personne

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

Moules au jambon de Bayonne, *garniture au choix* **14,00€** 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 **12,00€** 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

GAMBAS

GAMBAS A LA DIABLE, *garniture au choix* **16,00€** 4 pièces

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€** 2 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, pennés au beurre et parmesan, polenta crémeuse aux noisettes, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, purée de pomme de terre, base riz à l'espagnole, 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* **14,00€** par personne

Filet de canette farci au foie gras de canard sauce truffe, *garniture au choix* **18,00€** par personne

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

Suprême de Chapon ou Poularde au vin jaune et morilles, *garniture au choix* **18,00€** par personne

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 **13,00€** par personne, 200g de semoule, 1 morceaux d'agneau, 1 morceau de poulet, légumes, merguez

Poulet à la mexicaine **7,00€** par personne 5 ailes de poulet, poivrons, oignons, piment

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

LES GARNITURES AU CHOIX

Riz blanc, pommes dauphine, pommes de terre sautées, pennés au beurre et parmesan, polenta crémeuse aux noisettes, écrasé de pommes de terre a la truffe d'été, purée de pommes de terre, 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**

PINTADE FARCIS AUX CEPES et FOIE GRAS **24,00€ le kg**

Sauces d'accompagnements au choix : 500g sauce orange ou 500g sauce olive ou 500g sauce aux cèpes

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**

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)**

Poivrons farcis farce à base de riz et de légumes **18,00€ kg**

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

LEGUMES CHAUDS

Tomates provençales **18,00€ le kg**
Pommes sautées au jambon Bayonne **20,00€ le kg**
Pommes Sautées aux cèpes **24,00€ le kg**
Riz d'accompagnement **12,00€ le kg**
Pommes Dauphines **28,00€ le kg**
Légumes Provençale **18,00€ le kg** (courgette, tomate, échalotte, oignon, persil)
Gratin dauphinois **18,00€ le kg**
Ratatouille **16,00€ le kg**
Gratin de légumes **19,00€ le kg** (aubergine, courgette, tomate, béchamel)
Purée de potimarron aux noisettes **18€ 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 **20,00€ le kg**

LES SALADES [Nous demandons un minimum de 10 personnes pour certaines salades, nous consulter](#)

Salade de choux **18,00€ 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 **19,00 le kg**, salade verte, tomates, noix, maïs, asperges
Salade Landaise **22,00€ 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 **18,00€ le kg**, tomates, concombres, oignons, feta, olives noires.
Salade de riz **16,00€ le kg**, riz, jambon blanc en cube, fromage emmental en cube, tomates en cube.
Salade de morue **24,00€ le kg**, pommes de terre, morue, tomates, œufs, échalotes, persil, ail.
Salade de pâtes au saumons fumé **24,00€ 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 **20,00€ le kg**, pâtes farfalle, blanc de poulet, olives noires, pignons de pin, pesto rouge.
Salade de pâtes aux crevettes **28,00€ le kg**, pâtes, crevettes décortiquées, compotée de tomates, noisettes, pesto rouge.
Salade italienne **16,00€ le kg**, courgettes, tomates, aubergine, mozzarella bille, pesto.
Salade de cœurs d'artichaut et cœurs de palmier **20,00€ le kg** cœur d'artichaut et palmier persil, échalotes,
Tomates mozzarella pesto **18,00€ le kg**
Salade coleslaw **18,00€ le kg**
Salade avocat crevette **30,00€ le kg**
Salade de crevettes aux agrumes **34,00€ le kg** crevettes décortiquées, suprême d'orange et pamplemousse, vinaigrette agrume

LES FROMAGES

Tommette de brebis	35€/kg
Tomme de Bazas	30€/kg
Bleu de brebis	30€/kg
Tome de chèvre	30€/kg
Petit camembert 150g	5€ 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)

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
Succès aux châtaignes 15 personnes **45,00€** la bande 37cm x 10cm

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

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 Finger

FINGER confiture de lait, mousse praliné, chocolat aux noisette torréfiée	4,00€ pièce
FINGER crèmeux citron meringué	4,00€ pièce
FINGER mousse pistache, framboises	4,00€ pièce
FINGER nutella, mousse nutella, noisettes grillées	4,00€ pièce
FINGER praliné cacahuètes, mousse beurre de cacahuète, cacahuètes	4,00€ pièce
FINGER fruits rouges, base mousseline, garniture framboise, fraises	4,00€ pièce

Tarte aux fraises

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 **55,00€** pièce 20 parts
Tarte aux fraises en bande de 59cm x 10cm **28,00€** 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 **40,00€** pièce 20 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 20 parts
Tarte aux mirabelles en bande de 59cm x 10cm **25,00€** 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 20 parts
Tarte aux abricots en bande de 59cm x 10cm **25,00€** 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 20 parts
Tarte aux poires amandes en bande de 59cm x 10cm **25,00€** 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 20 parts
Tarte aux myrtilles en bande de 59cm x 10cm **25,00€** 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 2022 magnum 150cl	20.00€
Château Joinin Bordeaux 2022 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€
Château Lagrave Martillac 2019 Pessac Léognan 75cl	23.00€
Château Latour Martillac 2016 Pessac Léognan 75cl	50.00€

Vin blanc

Château Ducasse 2021 75cl	8.00€
---------------------------	-------

Champagne

Champagne JEEPER brut 75CL	40.00€
Champagne JEEPER blanc de blanc 75CL	50.00€
Champagne JEEPER 37.5CL	30.00€

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**)