

Buffet

Potage

- Velouté de saison
- Consommé
- Soupe de poissons
- Soupe à l'oignon
- Garbure

Plat chaud

- Axoa de veau
- Blanquette de veau
- Daube de bœuf
- Civet de canard au vin du pays
- Paëlla

Crudités

- Tomates
- Carottes râpées
- Céleri remoulade
- Concombre à la crème ciboulette
- Melon (en saison)
- Œufs mimosas
- Betteraves

Charcuteries & autres

- Jambon de Bayonne
- Chorizo
- Saucisson
- Boudin
- Andouille
- Pâté basque
- Rillettes de porc ou canard
- Foie gras de canard mi-cuit
- Buisson de crevettes
- Saumon fumé
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Poulet rôti

Salades

Fromages

- Salade de riz (garniture viande ou poisson au choix)
- Salade de pâtes (garniture viande ou poisson au choix)
- Salade de pommes de terre (garniture viande ou poisson au choix)
- Salade niçoise
- Salade béarnaise
- Taboulé
- Salade de choux fleur
- Salade d'endives et noix
- Salade verte

- Fromage de brebis du pays
- Fromage de vache fermier
- Plateau de fromages (3 sortes)
- Plateau de supérieur (4 sortes)

Desserts

- Mousse au chocolat
- Tiramisu café ou fruits rouges
- Crème caramel
- Délice exotique
- Ile flottante
- Salade de fruits frais

La prestation comprend : le personnel, le service, le nappage tissu, la vaisselle & verrerie, les accessoires de service, le matériel de cuisine, ainsi que le déplacement.

Menu Repas au Relais

Velou(é de saison et son accompagnement

ou

Assiette de la mer

ou

Foie gras maison au Jurançon

ou

Assiette de jambon du pays & melon (en saison)

Calamars à la plancha

ou

Gratin de Saint Jacques

ou

Ris d'agneau aux cèpes et piquillos

ou

Œufs brouillés aux cèpes

Épaule d'agneau de 7h

ou

Merlu de ligne

ou

Magret de canard

Ou

Grenadin de veau fermier

Minis dessert

ou

Mousse aux agrumes

ou

Délice au chocolat

ou

Omelette Norvégienne

ou

Crêpes maison au caramel d'orange

ou

Délice exotique

Menu Mariage

Consommé

ou

Gaspacho

Ou

Velouté de saison

Assiette gourmande

ou

Salade de chèvre chaud

ou

Foie gras mi-cuit

ou

Assiette de la mer

Merlu de ligne

ou

Gratin de la mer

ou

Papillote de poisson

ou

Ris d'agneau aux cèpes et piquillos

Magret de canard

ou

Grenadin de veau

ou

Agneau des Pyrénées

ou

Tournedos

Fromage de brebis et confiture de cerise

ou

Fromage de vache fermier

ou

Croustillant de chèvre

La prestation comprend : le personnel, le service, le nappage tissu, la vaisselle & verrerie, les accessoires de service, le matériel de cuisine, ainsi que le déplacement.

Carte Traiteur

Entrées

Gaspacho de melon & tartine de jambon (en saison)	11.00€
Foie gras mi-cuit au Jurançon	14.00€
Saumon fumé	12.00€
Ris d'agneau aux cèpes et piquillos	11.00€

Poissons

Calamars à la plancha	11.50€
Poisson en papillote	10.00€
Gratin de la mer	10.00€
Merlu de ligne	11.00€

Viandes

Grenadin de veau fermier	14.00€
Épaule d'agneau de 7h	14.00€
Rôti de veau	12.00€
Civet de joue de bœuf au vin de pays	10.00€
Tournedos grillé	14.00€
Tournedos pané aux cèpes	16.00€
Tournedos Rossini	18.00€

Desserts

Minis dessert	6.00€
Gratin de fruits frais	3.50€
Mousse aux agrumes ou aux fruits exotique	4.50€
Délice au chocolat	4.50€
Tiramisu ou Mousse au chocolat ou Panacotta	3.00€

Cocktails dînatoires

10 pièces / personnes au choix 16€

verres/pers)

Supplément boisson (2

Sangria blanche ou punch 4€

Soupe de champagne 6€

Verrine

Velouté de saison

Betterave & chèvre

Guacamole au piment d'Espelette

Tomate, mozzarella, pesto

Thon & pêche

Tartare de saumon au citron vert

Moules à l'espagnole

Brouillade d'œufs

Gaspacho de melon ou traditionnel

Toast

Foie gras

Rillettes de poissons

Saumon fumé

Rillettes de canard

Tortilla maison

Xistora

Chauds

Brochette gambas & chorizo

Gratin de saint jacques aux petit légumes

Brochette lotte & ventrèche

Foie frais aux pommes

Croc' aubergine

Ris d'agneau aux cèpes et piquillos

Calamars à la persillade ou au chorizo

Ateliers

Foie gras mi-cuit à la coupe

Calamars ou moules au Wok

Foie frais à la plancha

A la coupe

Jambon de pays 300€/pièce

Fromage de brebis 300€/pièce

Saumon fumé 250€/pièce