



TRAITEUR
BARRÈRE
CÔTE BASQUE

◆

MENU DES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE

◆

Commandes par mail ou téléphone
Jusqu'au 21 décembre (pour Noël)
Jusqu'au 28 décembre (pour le 31 décembre)

◆

CONTACT@BARRERE-TRAITEUR.COM

05.59.31.41.26

8 RUE LÉONCE GARNIER, 64600 ANGLET

WWW.BARRERE-TRAITEUR.COM



COCKTAIL



Les pièces salées froides

Plateau de 25 pièces : 25 €

Plateau de 50 pièces : 50 €

- Tartelette au foie gras, chutney d'échalotes au Txapa
- Gaufrette au crabe et œuf de caille
- Sablé au parmesan, cream cheese au yuzu et truite fumée
- Tartelette de tomates et maïs au piment d'Espelette et magret fumé
- Tartelette au basilic, houmous de carottes et oignons rouges acidulés

Les navettes

(2 € la pièce)

minimum 6 d'une sorte

- Foie gras
- Crudités
- Jambon Serrano
- Magret de canard, confiture d'oignon
- Crabe au wasabi

Brioches

(48 sandwich: 60 €)

- Brioche au crabe



Déclinaison de Verrines

(2 € la pièce) minimum 6 d'une sorte

- Foie gras de canard, kiwi confit, poudre de pain d'épices
- Crémeux de panais et fruits secs torréfiés
- Truite marinée au citron confit et fromage frais au tandoori
- Gambas, sésame noir et houmous de lentilles corail

Les pièces salées chaudes

Plateau de 20 pièces : 30 €

Plateau de 40 pièces : 60 €

- Mini burger Rossini
- **Hot dog** : xistora et moutarde au miel
- **Mini cheese** : canard confit Ossau Iraty et confiture de piquillos
- **Mini burger** : chipirons au piment d'Espelette



Terrine de foie gras (au poids)

150 grs : 18 € 300 grs : 35 €

500 grs : 58 € 1 kg : 115 €

Saumon mariné (au poids)

150 grs : 10 € 300 grs : 18 € +

500 grs : 27 € 1 kg : 50 €

Ardoises de présentation (6 personnes : 15 € / 12 personnes : 30 €)

- Charcuteries Ibériques (Saucisson, Chorizo, Jambon)
- Gourmandises truffées (Jambon blanc, Saucisson, Fromage de brebis)





ENTRÉES




- Saumon mariné aux épices et arabica, légumes wakamé 14 €
- Terrine de foie gras, gelée aux fruits exotiques, chuntney de mangue et cardamone 14 €

PLATS



- Suprême de pintade farce fine truffée 17 €
- Chapon rôti et sa farce, jus de volaille aux cèpes 17 €
- Selle d'agneau rôtie au beurre d'ail confit et son jus 20 €
- Filet de bœuf, jus truffé 19 €
- Turbot croûte de fruits secs, beurre blanc au combava 25 €
- Lotte, crème de langoustines flambée au cognac 25 €
- Cassolette de Saint-Jacques et gambas, jus de palourde au poivre fumé 25 €
- Cassolette de homard, oignons caramélisés, crème d'ail doux 30 €

Garniture (choisir 1 légume)

- Pressé de pommes de terre aux morilles
 - Ecrasé de pommes de terre aux chataignes
 - Risotto verde
 - Patates douces rôties au miel et épices
 - Légumes anciens glacés
- 



DESSERTS

Bûches traditionnelles

4 personnes : 16 € / 6 personnes : 24 €
8 personnes : 32 € / 10 personnes : 40 €

Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Grand Marnier

Spécialités en forme de bûche

4 personnes : 18 € / 6 personnes : 27 €
8 personnes : 36 € / 10 personnes : 45 €

- **Gérézia** : Mousse à la pistache et à la cerise noire d'Itxassou
- **Othello** : Chocolat noir Pur Tanzanie, praliné croustillant
- **Coco** : Ganache coco, compotée d'ananas, croustillant et biscuit coco
- **Divin** : Parfait citron vert et mousse au chocolat, framboise
- **Yuza** : Mousse yuzu (agrume japonais) insert a la fraise,
Croustillant aux amandes et dacquoise au citron vert

Assortiment de pâtisseries cocktail

Plateau de 25 pièces : 30 € Plateau de 50 pièces : 60 €

- Eclairs chocolat, café, mangue, fraise,
- Tartelettes aux fruits, fraises, citron
- Cheese cake framboise, passion
- Babas, choux coco, opéra,
- Russe aux amandes, russe pistache,
- Béréts basque, gâteaux basque crème et cerise, royaux,
- Truffles praliné, Financiers myrtille ganache au piment d'Espelette

Les Verrines

(2 € la pièce) minimum 6 d'une sorte

- **Tiramisu** au café
 - **Banoffee** : crème à la vanille, banane, spéculos et confiture de lait
 - **Baba** au rhum et crème de marrons
 - **Verrine Pomme Caramel** : Mousse à la pomme, caramel au beurre salé
- 