



TRAITEUR  
**BARRÈRE**  
CÔTE BASQUE



# Menu

## Des Fêtes de fin d'Année

Commandes par mail ou téléphone  
Jusqu'au 20 décembre (pour Noël)  
Jusqu'au 27 Décembre (pour le 31 Décembre)

[CONTACT@BARRERE-TRAITEUR.COM](mailto:CONTACT@BARRERE-TRAITEUR.COM)

05.59.31.41.26

8 RUE LÉONCE GARNIER,  
64000 ANGLET

[WWW.BARRERE-TRAITEUR.COM](http://WWW.BARRERE-TRAITEUR.COM)

# Cocktail

## Verrines

**2 € pièces (minimum 6 d'une sorte)**

Maki de truite de Banca, purée édamame et menthe  
Tartare de St Jacques, kiwi au gingembre acidulé  
Carotte tandoori, graine de chia au lait de coco  
Foie gras, poire au poivre de Sichuan, crackers

## Pièces salées froides

**Plateaux de 25 pièces : 30 € / Plateaux de 50 pièces : 60 €**

Pain d'épices, foie gras, oignon confit au Jurançon  
Tartelette, crème de burrata, lomo reserva et pistache torréfiée  
Club sandwich, cream cheese aux agrumes, truite fumée et œufs de truite  
Tartare de concombre et de piquillos dans une crêpe de maïs

## Piques froides

**Plateaux de 24 pièces : 40 €**

Tataki de thon wakamé, crème acidulé  
Saumon brûlé aux herbes et mayonnaise au yuzu  
Volaille truffée, condiments aux champignons  
Radis mariné au miso et mousse de petits pois

## Pièces salées chaudes

**Plateaux de 20 pièces : 30 €**

**Plateaux de 40 pièces : 60 €**

Mini burger de bœuf, pépites de foie gras, sauce truffée  
Croque monsieur, effiloché de canard, compotée d'oignons et brebis  
Bacciata pulled pork et cornichons aigre doux  
Hot dog crevette croustillante et mayonnaise au satay

## Navettes

**2 € pièce (minimum 6 d'une sorte)**

Crudités  
Foie gras  
Saumon

## Brioches

**48 sandwichs : 60 €**

Saumon au beurre d'aneth  
Crabe, sauce cocktail

## Ardoises de présentation

**6 personnes : 18 € / 12 personnes : 35 €**

Charcuteries Ibériques (Saucisson, Chorizo, Jambon)  
Gourmandises truffées (Jambon blanc, Saucisson, Fromage de brebis)  
Saumon mariné à la fleur de sel de Guérande

## Foie gras

**(Au poids)**

150 gr : 20 €    300 gr : 38 €  
500 gr : 65 €    1 kg : 125 €



# Repas

## Entrées

Carpaccio de St Jacques, **15.00 €**  
Tartare de radis et mangue au citron vert,  
poudre de pain grillé

Terrine de foie gras, **15.00 €**  
Crumble de châtaignes et chutney de fruits secs

## Plats

Chapon rôti et sa farce, **17.00 €**  
Crème de morilles au Noilly Prat

Suprême de chapon au bouillon, **17.00 €**  
Farce fine aux trompettes, jus poulette

Carré d'agneau en croute de noix, **20.00 €**  
Jus réduit au vin de noix

Filet de veau Welligton, **25.00 €**  
Jus de veau au Pineau des Charentes

Turbot, **25.00 €**  
Grenobloise et jus coquillages

Lotte lardée au Bellota **25.00 €**  
Crème de Xérès

Cassolette de St Jacques et de gambas, **25.00 €**  
Crème de citron vert

Cassolette de homard et de langoustines, **30.00 €**  
Crèmeux persillé

## Légumes

Gratin de pommes de terre truffées

Risotto au poivre de Timut

Carottes et navets glacés au miel de montagne

Purée de patates douces au gingembre

Haricots verts, pois gourmands, cèpes en persillade



# Desserts

## *Bûches traditionnelles*

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

Parfum : Café, chocolat, Grand Marnier, Vanille

## *Nos spécialités sous forme de bûches*

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

### **Othello**

Mousse chocolat noir Arriaga, biscuit aux amandes, croustillant praliné feuilletine

### **Capuccino**

Mousse café, croustillant au café et praliné, biscuits café et ganache à la vanille

### **Douceur d'enfance**

Mousse à la vanille, caramel mou, compotée de pommes, biscuit au yahourt, streusel

### **Forêt basque**

Mousse au chocolat noir au piment d'Espelette, confit de cerises noires, biscuit au chocolat, streusel à la fleur de sel

### **Anaé**

Biscuit pain de Gênes, mousse chocolat blanc parfumé au jasmin, insert mandarine

## *Pâtisseries cocktail*

**Plateaux de 25 pièces : 30 € / Plateaux de 30 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,  
Bérets basque, royaux, Truffes praliné,  
Gâteaux basque crème et cerise,  
Financiers myrtille ganache au piment



TRAITEUR  
**BARRÈRE**  
CÔTE BASQUE



# *Cocktail Dinatoire*

Des Fêtes de fin d'Année

Commandes par mail ou téléphone  
Jusqu'au 20 décembre (pour Noël)  
Jusqu'au 27 Décembre (pour le 31 Décembre)

[CONTACT@BARRERE-TRAITEUR.COM](mailto:CONTACT@BARRERE-TRAITEUR.COM)

05.59.31.41.26

8 RUE LÉONCE GARNIER,  
64000 ANGLET

[WWW.BARRERE-TRAITEUR.COM](http://WWW.BARRERE-TRAITEUR.COM)

## Sur la base de 24 pièces par personne

### *Verrines*

#### **(2 par personne)**

Maki de truite de Banca, purée édamame et menthe  
Tartare de St Jacques, kiwi au gingembre acidulé  
Carotte tandoori, graine de chia au lait de coco  
Foie gras, poire au poivre de Sichuan, crackers

### *Piques froides*

#### **(2 par personne)**

Tataki de thon wakamé, crème acidulé  
Saumon brûlé aux herbes et mayonnaise au yuzu  
Volaille truffée, condiments aux champignons  
Radis mariné au miso et mousse de petits pois

### *Pièces salées froides*

#### **(4 par personne)**

Pain d'épices, foie gras, oignon confit au Jurançon  
Tartelette, crème de burrata, lomo réserva et pistache torréfiée  
Club sandwich, cream cheese aux agrumes, truite fumée et œufs de truite  
Tartare de concombre et de piquillos dans une crêpe de maïs

### *Ardoises de présentation*

#### **(2 par personne)**

Charcuteries Ibériques (Saucisson, Chorizo, Jambon)

**ou**

Gourmandises truffées (Jambon blanc, Saucisson, Fromage de brebis)

**ou**

Saumon mariné à la fleur de sel de Guérande

### *Navettes*

#### **(3 par personne)**

Crudités

Foie gras

Saumon

### *Pièces salées chaudes*

#### **(6 pièces)**

Mini burger de bœuf, pépites de foie gras, sauce truffée  
Croque monsieur, effiloché de canard, compotée d'oignons et brebis  
Bacciata pulled pork et cornichons aigre doux  
Hot dog crevette croustillante et mayonnaise au satay

### *Les pièces sucrées*

#### **(5 pièces)**

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

**Prix par personne : 38€**  
**(Minimum 6 personnes)**

