



TRAITEUR **BARRÈRE** CÔTE BASQUE



Menu

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Commandes par mail ou téléphone
jusqu'au 19 décembre (pour Noël)
jusqu'au 26 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

Verrines

2 € pièces (minimum 6 d'une sorte)

- Tartare de thon, oignons au ponzu
- Légumes marinés à l'huile d'amande et vinaigre de cidre, crémeux à la noisette torréfiée
- Crudo de Saint-Jacques, kiwi et mangue
- Crevette, graines de chia acidulées et crackers
- Crémeux de légumes racines et ventrèche grillée

Bouchées chaudes

Plateaux de 20 pièces : 35 €

Plateaux de 40 pièces : 70 €

- Hot dog xistorra et ketchup de piquillos, oignons crispy
- Burger effiloché de canard fumé et crémeux de brebis
- Quesadillas à l'axoa et tomme de vache
- Croque jambon truffé et chèvre

Bouchées froides

Plateaux de 25 pièces : 35 €

Plateaux de 50 pièces : 65 €

- Financier à la truite et au yuzu
- Financier aux noix, bleu des Basques et pomme Sichuan
- Mini brioche de homard et praliné noisette
- Focaccia straciatella, jambon truffé et pistaches
- Focaccia aux légumes grillés et neige de vieux brebis

Navettes

2 € pièces (minimum 6 d'une sorte)

- Crudités - Foie gras - Saumon

Brioches

48 sandwiches : 60 €

- Saumon au beurre d'aneth
- Crabe sauce cocktail

Ardoises de présentation

6 personnes : 20 € / 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

Petite brioche aux ris de veau et cèpes	15 €
Saumon mariné, réduction de betterave, pickles de moutarde et condiment à la mangue	15 €
Foie gras, chutney de dattes et pain d'épices	15 €

Plats - Viandes

Suprême de chapon rôti, jus réduit aux trompettes	18 €
Suprême de pintade, farce fine aux cèpes et jus de carcasses	20 €
Filet de veau, croûte de champignons, crème de morilles au vieil Armagnac	25 €
Carré d'agneau, croûte aux fruits secs, jus réduit et condiment à la figue	25 €

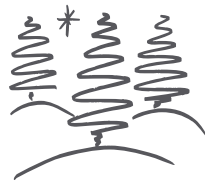
Plats - Poissons

Turbot sur l'arête, jus de coquillage au patxaran	25 €
Lotte, lard de colonatta, jus de langoustines flambées au cognac	25 €
Cassolette de Saint-Jacques, fondant de poireaux au Lillet et crème persillée	25 €
Cassolette de homard, oignons grillés et pleurotes, jus de carapaces	30 €

Légumes

Pommes de terre grenaille rôties à la châtaigne
Ecrasé de pomme de terre en persillade
Ecrasé de pommes de terre au citron (poisson)
Tarte fine de patate douce
Risotto au mascarpone et brebis
Risotto truffé
Gratin de butternut
Haricots verts, pois gourmands et pleurotes en persillade



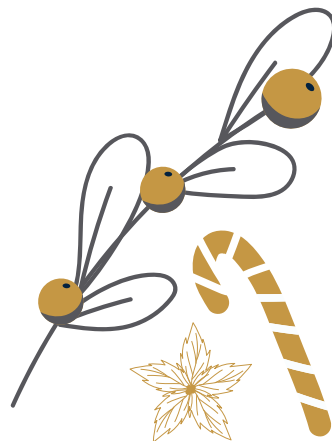


Desserts

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 au chocolat noir, croustillant praliné et biscuit dacquoise

Cappuccino - Mousse café et ganache vanille, croustillant et biscuit au café

Exotique - Mousse à la noix de coco, insert à l'ananas, biscuit et croustillant à la noix de coco

Mont-Blanc - Mousse vanille, crème de marrons, insert cassis, biscuit au marron

Festive - Mousse champagne, insert aux fruits rouges, biscuit au pain de gène pistache

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 crème et cerise,
- Financiers myrtille ganache au piment.

