

# 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](http://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
- Crèmeux 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
- Foccacia stracciatella, jambon truffé et pistaches
- Foccacia aux légumes grillés et neige de vieux brebis

## Navettes

**2 € pièces (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 : 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 €

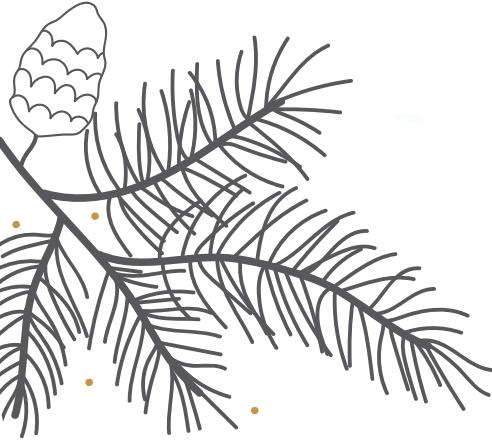
## Plats - Poissons

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 €

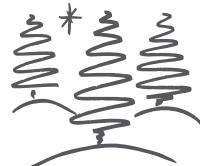
## Légumes

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

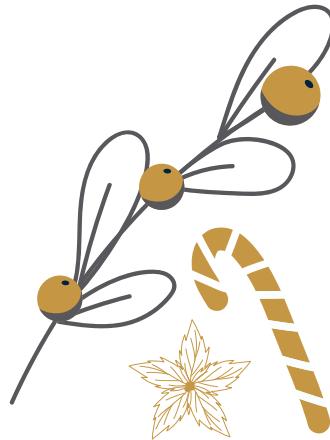


## Bûches traditionnelles

**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 gêne 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.

