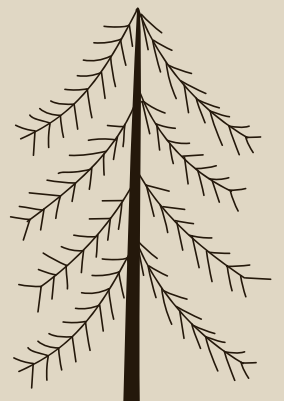
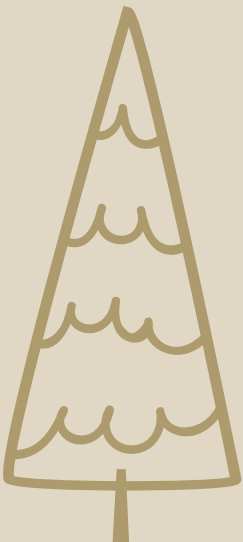


L'instant traiteur



CARTE DES FÊTES

2024



Les plateaux de pièces cocktail

LES BOUCHÉES FROIDES

L'INSTANT PASSION

5*4 PIÈCES- 36 €

- Blinis au curry, truite de Banka gravlax, crème wasabi
- Sablé de Txangurro de crabe, œufs de truite
- Viennois de canard, brebis, perles de balsamique
- Sphère de foie gras, pain d'épices, chutney pomme
- Mini-club sandwich jambon blanc, brie truffé



L'INSTANT PLAISIR

5*4 PIÈCES- 39 €

- Briochette de Bellota, parmesan, pignons de pin
- Sablé croquant, ventrêche de thon, condiment citron
- Pain nordique, saumon fumé, perles citron poivre
- Blinis de tomate, cécina de bœuf au foie gras
- Cake aux noix, dôme au bleu des basques, poires



L'INSTANT VEGGIE

5*4 PIÈCES - 35 €

PIÈCES VÉGÉTARIENNES

- Moelleux potimarron, chantilly de vitelotte, gingembre
- Blinis sarrasin, breuil aux herbes, zeste d'agrumes
- Croustillant de patate douce, perles de fruits
- Cake citron confit, aneth, houmous et sésame grillé
- Sablé sarrasin, tartare et mousse de cèpes, noisettes torrifiées



L'INSTANT VERRINES

5*3 PIÈCES - 35 €

5*6 PIÈCES - 62 €

- Truite de Banka en gravlax, pulpe de betterave, citron vert
- Txangurro de crabe, crémeux d'avocat, Granny Smith
- Brouillade d'œufs bio à la truffe, Cécina de Léon
- Royale de foie gras, noisettes torrifiées, coulis de mangue
- Œuf de caille, ventrêche croustillante, crème de cèpes



Les plateaux de pièces cocktail

LES BOUCHÉES CHAUDES

L'INSTANT PRESTIGE

5*4 PIÈCES- 40 €

- Crostini de St Jacques, poireaux truffés, Comté
- Tatin de foie gras Landais, pommes à l'Armagnac
- Blinis aux cèpes, jambon Ibaïama, parmesan
- Chou joue de bœuf et foie gras poêlé
- Vol au veau et morilles



L'INSTANT CANAILLE

4*4 PIÈCES- 32 €

PIÈCES COPIEUSES

- Croustillant de canard aux épices douces
- Pain Bao, pulled pork, sésame
- Hot Txisto : Hot dog à la Txistorra, confit d'oignons
- Chou à l'ardi gasna, chorizo basque



LES MINI-BURGERS

9 PIÈCES (3*3)- 24 €

18 PIÈCES (3*6)- 45 €

27 PIÈCES (3*9)- 60 €

- Bœuf rossini
- Poularde, crème truffée
- St Jacques et agrumes

LES MINI-COCOTTES

10 PIÈCES (2*5)- 35 €

15 PIÈCES (3*5)- 48 €

30 PIÈCES (6*5)- 90 €

- Veau, morilles, risotto de butternut et châtaignes
- St Jacques, crémeux d'épinards, parmesan et truffe
- Volaille de Bresse, cèpes rôtis, purée maison
- Turbot rôti aux agrumes, risotto Champagne
- Patate douce, mangue, curry, noisettes torréfiées





Les fêtes entre copains

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

38 € PAR PERSONNE

SOIT 18 PIÈCES PAR PERSONNE / COMMANDE POUR MINIMUM 4 PERSONNES

LES PIÈCES FROIDES

5 PIÈCES PAR PERSONNE

Blinis de tomate, Cécina de bœuf au foie gras
Sablé croquant, ventrêche de thon, condiment citron
Briochette de Bellota, parmesan, pignons de pin
Blinis au curry, truite de Banka en gravlax, crème wasabi
Sablé sarrasin, tartare et mousse de cèpes, noisettes

MINI-COCOTTES

3 PIÈCES PAR PERSONNE

Veau, morilles, risotto de butternut et châtaignes
Turbot rôti aux agrumes, risotto Champagne
Volaille de Bresse, cèpes rôtis et patate douce

PIECES CHAUDES

3 PIÈCES PAR PERSONNE

Mini burger de bœuf façon Rossini
Hot Txisto : Hot dog à la Txistorra, confit d'oignons
Pain bao, pulled pork, sésame

PLANCHE DE FROMAGES

4 PIÈCES PAR PERSONNE

Brebis fermier au lait cru
Comté vieux
Brie de meaux
Mothais cendré

MIGNARDISES

3 PIÈCES PAR PERSONNE

Victoria : Crémeux passion, marmelade ananas, chantilly rhum
Mont blanc : Chantilly vanille, confit framboise, crème de marron
Choco-noisette : Biscuit noisette, croustillant feuilletine, chocolat

Le Menu des fêtes

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT

A PARTIR DE 45 € PAR PERSONNE

FORMULE ENTRÉE / PLAT

A PARTIR DE 39 € PAR PERSONNE

LES ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit,
Chutney mangue / ananas
- Ou** Demi-homard en bellevue, macédoine de légumes croquants,
Mayonnaise citron, curry léger (*Avec supplément 4,50 €*)
- Ou** Raviole de Langoustine, Poêlée d'épinards frais,
Bisque légère aux parfums de citronnelle
- Ou** Raviole de cèpes et foie gras, épinards poêlés,
Bouillon parfumé aux parfums de nos sous-bois
En option avec supplément 3,50 € : Escalope de foie gras poêlée

LES PLATS

- Pavé de Turbot, risotto champagne, gel citron/aneth,
Bouillon crémeux, caviar d'Aquitaine
- Ou** Noix de Saint-Jacques rôties,
Pain perdu de cèpes et butternut, jus tranché
- Ou** Suprême de chapon braisé en farce fine de Noël, cèpes et pignons de pin,
Ecrasé de pommes de terre, brisures de truffes et châtaignes
- Ou** Filet de bœuf, jus à la truffe,
Millefeuille de pommes de terre truffé
Avec supplément 3,50 € : Escalope de foie gras poêlée (Façon Rossini)

LES DESSERTS

- Bûche Chocolat-Noisette : Biscuit noisette, croustillant prâliné,
Chantilly noisette, génoise, mousse au chocolat noir 70%
- Ou** Bûche Passion-Framboise : Biscuit sablé, crémeux passion,
Pain de Gênes citron, génoise, confit framboise



L'INSTANTRAITEUR

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



10 ROUTE DE PITOYS, ZA DE MAIGNON - ANGLET

05 59 43 81 99



POUR COMMANDER

PAR E-MAIL : CONTACT@LINSTANTRAITEUR.COM

PAR TÉLÉPHONE AU 05 59 43 81 99 / 06 63 33 05 45

DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H30 À 17H00

(PAS DE COMMANDE SUR RÉPONDEUR)

RÈGLEMENT

LE RÈGLEMENT TOTAL SERA DEMANDÉ À LA COMMANDE

DÉLAIS

FIN DE LA PRISE DES COMMANDES :

POUR LE 24 DÉCEMBRE : LE DIMANCHE 22 DÉCEMBRE À 12H

POUR LE 31 DÉCEMBRE : LE DIMANCHE 29 DÉCEMBRE À 12H

RETRAIT DES COMMANDES

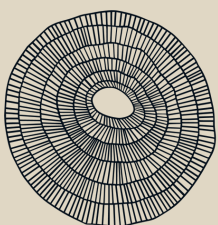
RESTAURANT CHEZ PAQUI - 10 ROUTE DE PITOYS

LE MARDI 24 DECEMBRE DE 09H00 À 15H00

LE MARDI 31 DECEMBRE DE 09H00 À 15H00



**-10 % pour toute commande des fêtes jusqu'au
lundi 9 décembre**



L'Instant
traiteur



@LINSTANTRAITEUR