

L'APOSTROPHE HENDAYE

CARTE TRAITEUR FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CÔTÉ PRATIQUE

Pour les plats à emporter c'est simple, il vous suffit juste de nous remplir le bon de commande et de nous le retourner avant le 20 Décembre pour Noël et le 27 Décembre pour la nouvelle année
Il n'y a pas de minimum pour vos commandes

PLATEAUX APÉRITIFS

Il n'y a pas de pièces à choisir, toutes les variétés sont présentées

Palet de polenta, foie gras des Landes, figues et popcorn
Focaccia à la truite d'Ispéguy, mousse kombava
Tartelette végétale à la noisette, houmous potimarron
Sablé parmesan, mousse cèpes et cécina de Galice
Verrine crevettes marinés à la grenade, crémeux avocat
Cake aux olives, maquereau et guimauve raifort

24 Pièces 28 €

36 Pièces 40 €

POUR LE PLAISIR

La Terrine de foie gras maison des Landes mi cuit

500 gr 65€

Un kilo 120€

Plateau Terre à partager 26€

Coppa, saucisson, chorizo, paleta iberica, pâté croute, wrap rilette de canard, magret gravlax

Plateau de Fromages à partager 26€

Saint Félicien à la truffe, bleu des Basques, morbier, tome à l'ail des ours, chèvre d'Urrugne, fruits et noix

MENU ENFANT

Plat : Volaille aux cèpes, purée amatxi 6€

Dessert : Gourmandise tout chocolat 3€50

VOTRE REPAS

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24€

Entrée/Plat/Dessert 28€

Entrées

Saint jacques rôties, moules décortiquées, crémeux potimarron et châtaignes caramélisées, légèreté au kombava

Ou

Médallions de lièvre farci au foie gras des Landes, magret gravlax, compotée de figues et pain d'épices

Plats

Le pavé de saumon rôti, bourguignon de champignons aux cèpes et légumes d'antan, ketchup de patate douce

et pesto de salicornes aux amandes

Ou

La cuisse de volaille farcie au citron confit et épinard, jus et crumble à l'estragon, déclinaison de carottes et risotto de riz vénéré au vin de Jurançon

Desserts

Le flan tout chocolat, poire pochée et praliné noisette du Piémont, boule de neige aéré

Ou

Le Dôme mousseux à la noix de coco et ananas cuit au rhum Diplomatico, sablé Basque à la fleur de sel