

Traiteur etxekoak

boulevard de la baie de chingudy hendaye

Pintxos et verrines sur commande

(fait maison)

contact : Jérôme

tel: 06 13 83 52 45

Feuilletés 3,20€ pièce

(minimum 9 pièces au choix)

Feuilleté saumon gravlax et sa crème mascarpone à l'aneth

ingr : pâte feuilletée, saumon, sucre, sel ,mascarpone, œuf, aneth

Feuilleté foie gras de canard mi-cuit et son confit oignons au sauternes

ingr pâte feuilletée, pur beurre, œuf, foie gras, oignons, vin sauternes, épices

Feuilleté noix de saint jacques et sa fondu de poireaux

ingr : pâte feuilletée, pur beurre, œuf, noix de st jacques, poireaux, crème, épices

Verrines 2,80€ pièce

(minimum 3 x 3 pièces au choix)

Tiramisu aux crevettes

ingr : mascarpone , crevettes, biscuit salé, œuf, sel, poivre

Tartare aux 2 saumons vinaigrette fruit de la passion

ingr : saumon frais, saumon fumé, huile d'olive, jus passion, sel, sucre, épices

Pana cota a la bisque de homard et sa gambas

ingr :bisque homard, lait, crème, sel, épices, gambas, gelée

Crème de fromage de chèvre et sa compotée de poivrons

ingr : crème végétal, chèvre frais, herbes, poivrons, épices, olive

Boudin blanc ou noir et sa compotée de pomme

ingr:boudin blanc, champignons, pomme, beurre, sucre, épices

Tiramisu au saumon gravlax

ingr : mascarpone, saumon, œuf, biscuit salé, aneth

Guacamole crevettes

ingr avocat, tomate, oignons, citron, épices, sauce piquante, crevettes

Tiramisu piperade avec ou sans jambon

ingr : mascarpone, œuf, biscuit salé, serrano, épices, piperade

Gaspacho betterave et sa chantilly au chèvre

ingr : betterave, crème fraîche, chèvre frais, moutarde, épices

Crumble de foie gras aux pomme

ingr : foie gras canard, farine, beurre, épices, pomme

Cake moelleux carotte ,curry, carvi

ingr:farine, carotte, emmental, beurre, lait, œuf, crème, épices

N'hésitez pas à nous contacter pour tous vos projets, nous vous conseillerons, suivant vos besoins et vos envies.

Pintxos 2,50€ pièce : (pain fait maison)
(minimum 4 pièces)

Piperade, jambon réserva, padron frit
Saumon fumé, crème ciboulette
Morue snacke à l'ail piquillo de Navarre
Tortilla de patatas
Rillettes de sardine, crème ciboulette
Rillettes de thon, œuf dur, piquillos
Pimentos del piquillo farcis à la morue
Roquefort, jambon réserva
Pommes de terre, œuf dur, piquillos
Foie gras de canard et sa gelée au sauternes

plateau assortiments pintxos 12 pièces
3 variétés aux choix 25€

plateau assortiments pintxos 24 pièces
6 variétés aux choix 48€

plateau assortiments pintxos 36 pièces
9 variétés aux choix 68€

Charcuterie ibérique et fromage

Jambon serrano réserva 26 mois

plateau serrano 2/3 pers 14€
5/6 pers 26€

Lomo séché extra
Saucisson ibérique
Chorizo ibérique
Morcilla
Pâté basque aux piment d Espelette
Rôti de porc froid et ses condiments

plateau charcuterie 2/3 pers 17€
5/6 pers 30€

Fromage de brebis confiture de cerise

plateau fromage de brebis 2/3 pers 13€
5/6 pers 22€

Entrée

Coquille saint jacques à la normande
ingr: noix st jacques fraîche, moules, champignons, vin, crème, farine, beurre, épices

les 2 coquilles 10,50€

Bouchée aux fruits de mer
ingr: noix st jacques fraîche, merlu, moules, champignons, vin, crème, farine, beurre, épices

12€ pièce

Bouchée à la reine
ingr: ris jeune bétail, poulet, champignons, vin, farine, beurre, épices

14€ pièce

Terrine de saint-jacques et saumon (environ 200g)
ingr: st jacques fraîche, saumon, œuf, crème, épices, légumes

15€

Foie gras de canard du sud-ouest mi-cuit maison (environ 200g) 25€
ingr: foie gras, sel, sucre, poivre, cognac

Saumon fumé maison (environ 200g)
ingr: saumon, sel, sucre, fumé au hêtre

18€

N'hésitez pas à nous contacter pour tous vos projets, nous vous conseillerons, suivant vos besoins et vos envies.