

## Carte Traiteur de L'APOSTrophe

Du 18 Décembre au 7 Janvier

Pour les plats à emporter, c'est simple, il vous suffit juste de nous remplir le bon de commande et de nous le retourner 48h avant le jour de votre repas

Tous nos plats et pain sont faits maison  
avec des produits frais

Il n'y a pas de minimum pour vos commandes

### Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Plat : Volaille aux cèpes, purée amatxi 6€  
Dessert : Mon beau sapin au chocolat blanc 3€50

### Sur Place pendant les fêtes

Fermé le 25, 26 et 27 Décembre, 2 et 3 Janvier

Ouvert le 24 Décembre midi menu avec choix à 56€  
sans les boissons

Ouvert le 31 Décembre midi, menu avec choix à 56€  
sans les boissons

Ouvert le 31 Décembre soir avec soirée tapas et musique

Ouvert le 1er Janvier midi menu avec choix à 56€  
sans les boissons

L'APOSTrophe Cuisine et Comptoir  
11 Rue de l'église 64700 HENDAYE  
0559567790 / 0667739818

Nom :

Date de retrait:

Heure de retrait :

Nombre

Prix

### Plateau Dégustation

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

1 Navette chèvre et betteraves  
1 Verrine crevettes curry, choux fleur coco  
1 Verrine mozzarella, chorizo et cecina  
1 Buns tomates, avocat, poulet barbecue  
1 Tartelette poire, foie gras et noisette  
1 Pain potimarron, houmous, citron, sésame noir

12 Pièces	14€	...	...
24 Pièces	26 €	...	...
36 Pièces	38 €	...	...

Planche Terre à partager 25€ ... ..  
Coppa, saucisson, chorizo, paleta iberica, pâté en croûte,  
wrap rilette de canard, magret gravlax, gressin

Planche de Fromages à partager 25€ ... ..  
Saint Félicien à la truffe, bleu des Basques, morbier,  
tome à l'ail des ours, crottin de chèvre, figues et noix

Plateau de mignardises  
Sablé millionnaire, Pavlova citron,  
opéra café, éclair cassis myrtille

12 Pièces	14€	...	...
24 Pièces	24€	...	...

## Votre repas de fêtes à emporter

	<u>Nombre</u>	<u>Prix</u>
<u>Nos Entrées :</u> <b>10€</b>		
* Pressé de foie gras et lapin confit, pain au sarrasin et gelée à la sauge ananas ...	...	...
* Truite de Navarre servie froide, mayonnaise raifort, crèmeux haddock aneth et pomme granny ...	...	...
* Tartelette aux noix, potimarron, bleu des Basques et magret de canard gravlax au poivre Sichuan ...	...	...
<u>Nos Plats :</u> <b>15€</b>		
* Papillote terre et mer aux chapons et morilles, mitonnée de champignon aux crustacés et gambas ...	...	...
* Le tournedos de boeuf français cuit à 56 degrés, pressé de pommes de terre à l'ail noir, salade d'herbes fraîches et cécina de Galice ...	...	...
* Lotte au beurre blanc, purée de panais au beurre noisette, châtaigne de Macaye caramélisées ...	...	...
<u>Les Buches individuelles</u> <b>6€</b>		
* L'envol, Biscuit chocolat, craquant praliné noisette et cacahuètes, crème brûlée orange, mousse chocolat alonga ...	...	...
* Bora Bora, biscuit joyconde noix de coco, croustillant praliné coco, confit mangue et passion, mousse coco ...	...	...
<u>Total</u> ...	...	...



L'APOSTrophe Cuisine et Comptoir

## Sur Place

Menu du 24 et 31 décembre 2023 Midi  
et 1<sup>er</sup> Janvier 2024 Midi 56€ sans boissons

*Amuse-Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert et Café*

### Mise en bouche festive

#### Entrée au choix :

LES SAINT JACQUES marinés à l'huile de noisette et persil, ketchup butternut, mayonnaise au haddock, chutney de châtaignes de Macaye et gel sudachi

L'OIGNON rôti au four et farci dans l'esprit d'un vol au vent au ris de veau, chapon et cèpes, mousse champignons

LES HUITRES par 8 de pleine mer de Normandie Patrick Liron

#### Plat au choix :

LA LOTTE, la queue laquée au ponzu et en voile de papada, blé vert fumé et noix, choux déclinés, bisque de langoustine à l'encre de seiche, gel gingembre wasabi

LE BŒUF FRANÇAIS, en tournedos cuit à 56 degrés, salade d'herbes de chez Garbage et cécina de bœuf, pressé de pommes de terre à l'ail noir, crosnes sautés

LE LIEVRE à la royale, panais, lentilles et poires, jus réduit

### Saint Félicien à la truffe et pain de campagne

#### Dessert au choix :

L'ANANAS, confit à la sauge ananas, sablé sarrasin, crémeux cheesecake et tuile citron

LE CHOCOLAT en ganache au caramel, crémeux noisette, praliné maison et croquant feuillantine

## L'APOSTrophe Cuisine et Comptoir

Le 31 Décembre soir à partir de 20h  
jusqu'au bout de la nuit

### Sans Réservation

Bonne Année

#### Soirée Tapas

Planche de charcuterie

Planche de fromages

Fruits de mer

Rations festives

2024

Gourmandise de Manon

Cocktails

Vins aux verres

### Soirée festive en Musique