



EN COLLABORATION AVEC LE CHEF MATHIEU SALMON

—
TRAITEUR

LA COLLABORATION AU SERVICE DU GOUT

L'APPARTENANCE et le chef Mathieu Salmon unissent leur savoir-faire pour proposer une offre traiteur en format pièces cocktail et sur mesure. Des produits locaux, une cuisine créative et une présentation soignée pour vos événements professionnels, cocktails et réceptions privées, repas de fêtes de fin d'année.



FORMULE COCKTAIL DINATOIRE (18 PIÈCES)

36 € / PERSONNE



MIGNARDISES FROIDES(5 pièces)

- Gougères Fromage Frais Laiterie Marengo, herbe fraîche, truite fumée Duplessis, piment Espelette
- Nougats de brebis de producteurs locaux, affiné 6 mois, pistaches, noix et noisettes
- Buns de tourteaux mayonnaise pimentée, citron et ciboulette
- Pains aux noix toasté, foie gras, chutney de poire, poudre de sésame & noisettes
- Pressés de pomme de terre et jambon ibérique Bellota

MIGNARDISES CHAUDES (5 pièces)

- Mini burger : viande hachée, pousse épinard Kestchup maison
- Tallo brebis, jambon, purée oignon
- Croque jambon truffe, béchamel
- Bao de d'effilochée de canard purée de patate douce
- Navette gratinée, boudin noir, piquillos

CHARCUTERIE & FROMAGE (4 pièces)

- Jambon cebo ibérique
- Copa poivrée
- Saucisson à la cendre
- Fromage brebis et brie
- Fruits de saison

MIGNARDISES SUCREES (4 pièces)

- Cake marbré vanille, chocolat de M Txokola, croquant pécan
- Tarlette citron yuzu meringué
- Brownies gourmand, caramel beurre salé, noix de pécan
- Roulé crème montée vanillée de Madagascar et fruit de saison

NOTRE OFFRE



MIGNARDISES SALEES FROIDES (25 PIÈCES)

TARIF: 50 € (45,45 € HT)

- 5 GOUGÈRES FROMAGE FRAIS, HERBE FRAICHE, TRUITE FUMÉE, PIMENT ESPELETTE
- 5 NOUGATS DE BREBIS AFFINÉ 6 MOIS, PISTACHES, NOIX ET NOISETTES
- 5 BUNS DE TOURTEAUX MAYONNAISE PIMENTÉE, CITRON ET CIBOULETTE
- 5 PAINS AUX NOIX TOASTÉ, FOIE GRAS, CHUTNEY POIRE, SÉSAME ET NOISETTE
- 5 PRESSÉS DE POMME DE TERRE ET JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA



CHARCUTERIE & FROMAGE

TARIF: 40 € (36,6 € HT)

- JAMBON CEBO IBERIQUE
- COPA POIVRÉE
- SAUCISSON À LA CENDRE
- FROMAGE BREBIS ET BRIE
- FRUITS DE SAISON



MIGNARDISES SALEES CHAUDES (25 PIÈCES)

TARIF: 50 € (45,45 € HT)

- 5 MINI BURGER : VIANDE HACHÉE , POUSSE ÉPINARD KESTCHUP MAISON
- 5 TALO : BREBIS , JAMBON , PURÉE OIGNON
- 5 CROQUE JAMBON TRUFFE , BECHAMEL
- 5 CROQUE TRUFFE
- 5 BAO DE D'EFFILOCHÉE DE CANARD PURÉE DE PATATE DOUCE
- 5 NAVETTE GRATINÉE , BOUDIN NOIR, PIQUILLOS



MIGNARDISES SUCREES (20 PIÈCES)

TARIF: 40 € (36,6 € HT)

- 5 CAKES MARBRÉS VANILLE, CHOCOLAT DE M TXOKOLA, CROQUANT PÉCAN
- 5 TARTELETTES CITRON YUZU MERINGUÉ
- 5 BROWNIES GOURMAND, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE PECAN
- 5 ROULÉS CRÈME MONTÉE VANILLÉE DE MADAGASCAR ET FRUIT DE SAISON



JAMBON BELLOTA

TARIF: 40 € (36,6 € HT)

- JAMBON CEBO IBERIQUE



COMMANDER

Contact & réservation :

05 59 03 32 04

contact@lappartenance.fr

www.lappartenance.fr

Délais :

72 h avant évènement (après validation de commande)

Commande plateaux ou formule cocktail

Commande minimale 180 € ou 5 personnes

Livraison ou à retirer sur commande:

Livraison possible - forfait selon ville

Récupération. : 7 rue des Cordeliers BAYONNE

Autre:

Demandes spéciales ou événement sur mesure: nous consulter