



KANTXA
traiteur

La gastronomie du Sud-Ouest l'énergie de vos réceptions



Évènementiel entreprises
et particuliers

de 1 à 1000 convives

Pour des instants gourmands et chaleureux



KANTXA TRAITEUR

Entreprises & particuliers

Kantxa Traiteur propose ses services de traiteur pour les entreprises et les particuliers, pour l'organisation d'événements tels que séminaires, repas d'affaires et anniversaires.

SUR-MESURE

Le déjeunatoire

Un instant gourmand et rapide, conçu pour se régaler entre deux réunions, en toute convivialité.

Le dînatoire gourmand

Savourez tapas variés, pour des instants gourmands et chaleureux.

LE DÉJEUNATOIRE

Un instant gourmand et rapide, conçu pour se régaler entre deux réunions, en toute convivialité.

KANTXA 1

PLATEAU DE SALAISONS

Jambon, chorizo, saucisson et guindillas

LES ENTRÉES :

Panna cotta chou-fleur, coulis de piquillos

Œuf parfait, crème de butternut, copeaux de parmesan

Salade de chipirons, légumes croquants à l'huile de noix

LES PLATS :

Échine de porc en basse température, mousseline de potimarron

Pavé de morue, sauce Xipister, écrasé de pommes de terre fumées

Poêlée de légumes du moment, crème de curry et riz sauvage

FROMAGES : (+ 4 €)

Plateau de fromages affinés de la Maison Agour

LES DESSERTS :

Brownies au chocolat et fruits secs

Financier, saveurs de miel et amandes croquantes



OPTIONS BOISSONS :

Eau plate et pétillante – 1 bt pour 2 pers. PET : + 2,50 €

Vin blanc et rouge du Sud-Ouest – 1 bt pour 3 pers. : + 6 €/pers.

Vaisselle en dur fournie

TVA : 10 % (prestations avec service), 20 % (boissons alcoolisées) Tarifs affichés HT. / pers.

LE DÉJEUNATOIRE

Un instant gourmand et rapide, conçu pour se régaler entre deux réunions, en toute convivialité.

KANTXA 2

PLATEAU DE SALAISONS

Jambon, chorizo, saucisson et guindillas

LES ENTRÉES :

Salade de lentilles, jambon de Bayonne, vinaigre de cidre

Crevettes marinées, crémeux de potimarron, déclinaison d'agrumes

Bœuf comme un tataki, poireaux vinaigrette à l'huile de sésame

LES PLATS :

Axoa de veau, pommes de terre grenaille

Pièce de merlu, crème de chorizo, écrasé de patate douce

Curry de légumes de saison, frégola

FROMAGES : (+ 4 €)

Plateau de fromages affinés de la Maison Agour

LES DESSERTS :

Tartelette diplomate à la vanille et chouchou noisette

Mini canelé



OPTIONS BOISSONS :

Eau plate et pétillante – 1 bt pour 2 pers. PET : + 2,50 €

Vin blanc et rouge du Sud-Ouest – 1 bt pour 3 pers. : + 6 €/pers.

Vaisselle en dur fournie

TVA : 10 % (prestations avec service), 20 % (boissons alcoolisées) Tarifs affichés HT. / pers.

LE DÉJEUNATOIRE

Un instant gourmand et rapide, conçu pour se régaler entre deux réunions, en toute convivialité.

KANTXA 3

PLATEAU DE SALAISONS

Jambon, chorizo, saucisson et guindillas

LES ENTRÉES :

Œuf mimosa, crumble de chorizo

Poulet à la façon César

Tartare de poisson, mayonnaise au piquillos, pickles de légumes

LES PLATS :

Boudin, piperade basquaise

Sauté de crevettes aux cacahuètes, crème de curry et riz sauvage

Écrasé de pommes de terre fumées, piperade

FROMAGES : (+ 4 €)

Plateau de fromages affinés de la Maison Agour

LES DESSERTS :

Mini fondant au chocolat

Tartelette agrumes, meringue croquante

25 € ht

OPTIONS BOISSONS :

Eau plate et pétillante – 1 bt pour 2 pers. PET : + 2,50 €

Vin blanc et rouge du Sud-Ouest – 1 bt pour 3 pers. : + 6 €/pers.

Vaisselle en dur fournie

TVA : 10 % (prestations avec service), 20 % (boissons alcoolisées) Tarifs affichés HT. / pers.

LE DINATOIRE

Une cuisine créative et raffinée, pensée pour vos événements.

PILOTARI

PIÈCES SALÉES :

- Planches de salaisons
- Légumes croquants
- Wrap de gambas, mayonnaise herbacée et légumes croquants
- Cube de brebis AOP, gelée au piment d'Espelette
- Tartelette houmous au citron confit et goutte de poivrons

PLATS CHAUDS : TERRE / MER / VÉGÉTARIEN

- Joue de bœuf
braisée comme un bourguignon & polenta crémeuse au parmesan
- 1 • Curry de St Jacques aux légumes du moment et frégola
- Gnocchis à la crème de parmesan, champignons en persillade
- 2 • Ribs d'agneau confit et semoule épicée
- Pavé de merlu, crème de chorizo et écrasé de pommes de terre
- Curry de légumes de saison et frégola
- 3 • Parmentier de canard confit au potimarron
- Chipirons à la basquaise et riz sauvage
- Gyozas de légumes, mousseline de butternut aux éclats de noisettes

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON AGOUR

PIÈCES SUCRÉES :

- Mini gâteau basque à la crème
- Tartelette tiramisu et spéculoos
- Mini fondant au chocolat

30 € ht

Tout changement du menu entraînera une facturation supplémentaire

Vaisselle en dur fournie – TVA : 10 % (prestations avec service), 20 % (boissons alcoolisées).
Tarifs affichés HT.

LE DINATOIRE

Une cuisine créative et raffinée, pensée pour vos événements.

PILOTARI 2

PIÈCES SALÉES :

Planches de salaisons

Légumes croquants

Gravlax de truite, zestes de citron verts

Crème de panais au lait de coco et crumble de noisette

Tartare de canard à l'huile de sésame et piquillos

PLATS CHAUDS : TERRE / MER / VÉGÉTARIEN

1

- Joue de bœuf
braisée comme un bourguignon & polenta crémeuse au parmesan
- Curry de St Jacques aux légumes du moment et frégola
- Gnocchis à la crème de parmesan, champignons en persillade

2

- Ribs d'agneau confit et semoule épicée
- Pavé de merlu, crème de chorizo et écrasé de pommes de terre
- Curry de légumes de saison et frégola

3

- Parmentier de canard confit au potimarron
- Chipirons à la basquaise et riz sauvage
- Gyozas de légumes, mousseline de butternut aux éclats de noisettes

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON AGOUR

PIÈCES SUCRÉES :

Mini gâteau basque à la crème

Tartelette tiramisu et spéculoos

Mini fondant au chocolat

35 € ht

Tout changement du menu entraînera une facturation supplémentaire

Vaisselle en dur fournie – TVA : 10 % (prestations avec service), 20 % (boissons alcoolisées).

Tarifs affichés HT.

LE DINATOIRE

Une cuisine créative et raffinée, pensée pour vos événements.

PILOTARI 3

PIÈCES SALÉES :

Planches de salaisons
Légumes croquants
Gravlax de truite, zestes de citron verts
Mini burger de canard confit et ketchup de butternut
Crème de panais au lait de coco et crumble de noisette
Croque brebis-truffe
Blinis de St Jacques et pommes acidulées
Panna cotta au chou fleur et coulis piquillos au vinaigre de framboise

PLATS CHAUDS : TERRE / MER / VÉGÉTARIEN

- 1 • Joue de bœuf
braisée comme un bourguignon & polenta crémeuse au parmesan
- 2 • Chipirons à la basquaise et riz sauvage
• Gyozas de légumes, mousseline de butternut aux éclats de noisettes
- 3 • Ribs d'agneau confit et semoule épicée
• Pavé de merlu, crème de chorizo et écrasé de pommes de terre
• Curry de légumes de saison et frégola
- Parmentier de canard confit au potimarron
• Curry de St Jacques aux légumes du moment et frégola
• Gnocchis à la crème de parmesan, champignons en persillade

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON AGOUR

PIÈCES SUCRÉES :

Mini gâteau basque à la crème
Tartelette tiramisu et spéculoos
Mini baba au rhum et crème chantilly vanille

40 € ht

Tout changement du menu entraînera une facturation supplémentaire

Vaisselle en dur fournie – TVA : 10 % (prestations avec service), 20 % (boissons alcoolisées).
Tarifs affichés HT.

CONTACTS



**2220 ROUTE D'UGNE
40230 SAUBRIGUES**



**06 89 95 23 01
05 58 77 97 14**



KANTXATRAITEUR@PELOTE-PASSION.FR