



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



Évènementiel entreprises
et particuliers

de 10 à 1000 convives

Chaque événement est unique.

Nous adaptons nos propositions selon vos envies, votre budget et l'esprit de votre réception.

Catalogue réservé aux prestations Kantxa Traiteur – Devis personnalisé sur demande.

Depuis de très nombreuses années, nous exportons à travers Pelote Passion, un concept événementiel et de restauration dans toute la France, lors de salons, foires, événements d'entreprises et institutionnels, ...

En 2024, nous avons décidé de créer notre service restauration "Kantxa traiteur".

Kantxa traiteur est le prolongement de nos établissements de restauration (La Kantxa à Saint Vincent de Tyrosse et Le Trinquet à Soorts-Hossegor) et répond aux sollicitations d'entreprises et particuliers pour la réalisation de séminaires, événements d'entreprises, repas lors de réunions en interne ou événements privés.

Nos 24 ans dans l'événementiel et 40 ans de restauration, nous permettent de satisfaire tout type de demande avec professionnalisme, efficacité et réactivité.

Vous trouverez dans cette plaquette, le détail de nos offres et toutes les options possibles.

Nous nous tenons à votre disposition pour toute question et construire ensemble vos projets sur mesure.

Une équipe d'associés compétents et très expérimentés :

Nathalie et Christophe Dardy - Fondateur de Pelote Passion

Associés gérants de Pelote Passion Événements et Kantxa Traiteur, depuis 2002
Restaurateur depuis 1986.

Xavier Fochesato : responsable de la restauration "Kantxa traiteur"

30 années dans la gastronomie et l'événementiel, dont 10 ans chez Michel Sarran et 8 ans comme responsable chez Esprit Traiteur à Toulouse.

Lucas Hurel : Chef cuisinier de "Kantxa Traiteur"

Chef cuisinier exécutif de la Kantxa à Saint Vincent de Tyrosse, il possède de nombreuses expériences en tant que responsable de cuisine dans des établissements renommés.

Anaïs Savary : Chargée de projet événementiel pour Pelote Passion

Avec ses nombreuses expériences en restauration et événementiel, elle accompagne nos clients dans la conception et la coordination de leurs projets. Elle anime également notre club entreprise Reбота.

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, inaugurations, repas d'affaires et anniversaires.

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.

Des pauses savoureuses et des repas frais,
livrés directement sur le lieu de votre choix.

Petit-déjeuner & pauses gourmandes

Douceurs sucrées et salées pour accompagner vos moments matinaux.

Le buffet froid

Charcuteries, pintxos et salades variées pour un buffet froid gourmand et convivial.

SUR-MESURE

L'INSTANT LIVRÉ



LES BOISSONS

Une sélection pensée pour sublimer vos événements.



APÉRITIFS

- Bière pression
- Sangria
- Txé (mojito basque)
- Champagne

SOFTS

- Jus de fruits
- Sodas
- Eau plate
- Eau pétillante

COCKTAILS

- Spritz
- Mojito

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Spritz Lemon 0%
- Le Royal 0%

LES VINS

Rouge • Blanc • Rosé
Sélection du Sud-Ouest
Autres références sur demande

LES BOISSONS CHAUDES

- Café et thé "Comptoir Richard"

DIGESTIFS

- Patxaran
- Menta
- Armagnac



LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE *(Format debout)*

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



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 :

Plateau de fromages affinés de la Maison Agour

LES DESSERTS :

Brownies au chocolat et fruits secs

Financier, saveurs de miel et amandes croquantes



LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE *(Format debout)*

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



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

Boeuf 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 :

Plateau de fromages affinés de la Maison Agour

LES DESSERTS :

Tartelette diplomate à la vanille et chouchois noisette

Mini canelé



LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE *(Format debout)*

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



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 :

Plateau de fromages affinés de la Maison Agour

LES DESSERTS :

Mini fondant au chocolat

Tartelette agrumes, meringue croquante



LE COCKTAIL DINATOIRE *(Format debout)*

Une cuisine créative et raffinée, pensée pour vos événements.



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
- Curry de St Jacques aux légumes du moment et fréjola
- Gnocchis à la crème de parmesan, champignons en persillade

ou

- 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 fréjola

ou

- 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

PILOTARI 1



LE COCKTAIL DINATOIRE *(Format debout)*

Une cuisine créative et raffinée, pensée pour vos événements.



PIÈCES SALÉES :

Planches de salaisons

Légumes croquants

Cube de brebis AOP, gelée au piment d'Espelette

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

- Joue de bœuf

1

- 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

ou

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

ou

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



LE COCKTAIL DINATOIRE *(Format debout)*

Une cuisine créative et raffinée, pensée pour vos événements.



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

PILOTARI 3

PLATS CHAUDS : TERRE / MER / VÉGÉTARIEN

- 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

1

ou

- 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

2

ou

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

3

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



BUFFET FROID

Livré et dressé pour vos événements

PLANCHE DE SALAISONS

Jambon, saucisson, chorizo, guindillas

SALADE ET BOUCHÉES FROIDES 2 au choix

- Salade de lentilles, jambon de Bayonne, vinaigre de cidre
- Œufs mimosa, crumble de chorizo
- Tortilla du Pays Basque, sauce Kantxa

PIÈCES GOURMANDES

- Wrap à la truite des Pyrénées, fenouil croquant crème ciboulette
- Burger rôti de porc mariné au piment d'Espelette, ardi gasna, mayonnaise piquillos

MIGNARDISES 2 au choix

- Mini canelé
- Brownie
- Salade de fruits de saison



Couverts et pain compris



LES PAUSES GOURMANDES

Exemples pour vos petits-déjeuners et journées d'études

Classique



LES VIENNOISERIES : 2/pers

Mini croissant / chocolatine / pain aux raisins

ou

2 PIÈCES SUCRÉES

LES BOISSONS :

- Machine expresso Cafés Richard, pods et sachets de thé
- Jus de fruits
- Eau

Grande table



LES GOURMANDISES :

- Mini viennoiseries
- Corbeille de fruits ou brochettes de fruits frais
- 1 pièce salée
- 2 pièces sucrées



LES BOISSONS :

- Machine expresso Cafés Richard, pods et sachets de thé
- Eau infusée
- Eau



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

À la carte, pour enrichir vos réceptions selon vos envies.

ÉPICURIENS

ATELIERS POUR COCKTAILS DEBOUT

Découpe de jambon de Bayonne, Maison Montauzer

Dégustations d'huîtres par 6

Accompagnées de vinaigre à l'échalotte, citron & rince doigt

Foie gras mi-cuit

Accompagné de chutney de figues ou confit d'oignon sur toast pain de campagne

BRASERO / PLANCHA

Gambas

Côte de bœuf

Cœurs de canard en persillade

Chipirons à la plancha, sauce Kantxa

Magret de canard

PLANCHES

Jambon Kintoa, Oteiza

Fromages affinés de la Maison Agour

Accompagnés de fruits secs et de confiture de cerise noire

FÊTARDS DÉLICÉS

PASTIS LANDAIS

GÂTEAU BASQUE MAISON PARIÈS (CRÈME OU CERISE)

MACARONS OU MUXUS

CANELÉS

BAR À COCKTAILS

BAR À BIÈRES

OPEN BAR

PRESTATIONS SUR DEVIS PERSONNALISÉ



DEVIS / BON DE COMMANDE

Date de l'évènement : _____

Nom de l'entreprise/particulier : _____

Adresse du lieu de l'évènement :

Heure début de repas : _____

Nombre de personnes : _____

Pause :

- CLASSIQUE Viennoiseries CLASSIQUE Pièces sucrées
 GRANDE TABLE

Déjeunatoire :

- BUFFET LIVRÉ
 KANTXA 1 KANTXA 2 KANTXA 3 SUPPLÉMENT FROMAGES

Dinatoire :

- PILOTARI 1 | plats 1 ou 2 ou 3
 PILOTARI 2 | plats 1 ou 2 ou 3
 PILOTARI 3 | plats 1 ou 2 ou 3

Boissons :

Softs | Apéritif | Vin | Café

Informations devis/facturation :

Nom / Prénom du donneur d'ordre : _____


Qualité / Société : _____

CONTACTS



**NOUS ASSURONS ÉGALEMENT LES PRESTATIONS
SUR-MESURE**

CONTACTEZ NOUS

 **06 09 23 31 80**
06 89 95 23 01



KANTXATRAITEUR@PELOTE-PASSION.FR

INFORMATIONS & CONDITIONS

Ce catalogue de saison est susceptible d'évoluer en fonction des produits disponibles, des arrivages et de la saisonnalité.

Chaque prestation fait l'objet d'un devis personnalisé.

Les visuels illustrent nos prestations. Les présentations peuvent varier selon la saison et les arrivages.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Merci de nous signaler toute allergie alimentaire lors de la commande.

Toute reproduction, diffusion ou utilisation des textes, visuels et logos sans autorisation écrite préalable est strictement interdite. Les contenus sont protégés au titre de la propriété intellectuelle.

Crédits photos : Sylvain Urrutia, Laurianne Dardy et Pelote Passion.

© 2026 Kantxa Traiteur – Tous droits réservés.

