

La Bonne Cuisine

Un Chef pour vous !

PARTICULIERS

BAPTÊME- COMMUNION- MARIAGE
Anniversaire- Crémaillère- Fête
RÉUNION DE FAMILLE- APÉRITIF

PROFESSIONNELS

INAUGURATION- EVÉNEMENTS COMMERCIAUX
RÉCEPTION VIP- RÉUNION DE TRAVAIL
DÉPART À LA RETRAITE,

- *Apéritif*
- *Cocktail*
- *Buffet*
- *Repas*

Demandez un devis

☎ 05.59.84.10.77

labonnecuisine64@sfr.fr

www.labonnecuisine64.com

RN 117 64320 LEE

.Ouvert du mardi au samedi

De 8H à 13H

et

De 16H à 19H30

Le dimanche de 9h à 13h

Route de Tarbes

à gauche, au feu de LEE.

Carte buffet

Les tapas

Plateau de 40€ 37€80 (4 variétés)

Plateau de 16€ 17€00 (2 variétés)

- Piquillos et jambon
- Piquillos et anchois
- Surimi mayonnaise
- Coppa sur pesto rouge
- Confit de légumes et œuf de caille
- Purée de poivron et crevette
- Purée de champignons et magret séché
- Artichaut basilic (été)
- Rillettes de thon (été)
- Boudin aux pommes et gingembre (hiver)

Les cuillères chinoises

1€45 pièce

Plateau de 16 (2 variétés)

Plateau de 36 (3 variétés)

- St Jacques au basilic
- Saumon mariné à l'aneth
- Crevette au confit de légumes
- Tartare de tomate et anchois
- Filet de canard au confit de mangue
- Effiloché de crabe aux agrumes

Les verrines

1€90 pièce Plateau de 12 ou 20 (2 variétés)

- Cocktail aux écrevisses
- Quinoa au crabe
- Mélimélo de courgettes, chèvre et menthe
- Tartare de saumon ricotta
- Billes de melon (été)
- Concassée de tomate et mozzarella (été)
- Taboulé et purée de poivrons (été)
- Gersoise aux gésiers et noix (hiver)

Les petites brochettes*

- Crevettes au curry 1€60
- Encornet au piment d'Espelette 1€60
- Poulet mariné tex-mex 1€35
- Chipolatas aux herbes 1€35
- Cœurs de canard persillade 1€35
- Merguez au cumin 1€35
- Boudin aux pommes 1€35

*Minimum 15 pièces en 1 variété.

Les tortillas

Plateau de 42 pièces sur piques → 19€20

- Classique : pom.de terre et oignons
- Pécheur : crabe, échalote, persil
- Espagnole : chorizo, fèves et oignons

Les Tartines briochées

• Foie gras mi-cuit
Plateau de 28 → 44€30

• Duo saumon fumé et crevettes
Plateau de 28 → 32€00

• Duo magret de canard et poulet
Plateau de 28 → 32€00

Les petites cassolettes*

Plateau de 169 pièces en 2 variétés au choix

- Crevettes et courgettes au curry → 1.95€
- St Jacques aux poireaux → 2.30€
- Chipirons basquaise → 1.90€
- Foie frais au confit de mangue → 2.30€
- Foie frais aux pommes → 2.30€
- Haricots au chorizo → 1.70€
- Cèpes à la persillade → 1.95€

• *à réchauffer 8mn au four

Les tartes fines

48 bouchées

- Tomate et basilic 32€00
- Pissaladière (oignons, anchois, olives) 32€00
- Légumes et basilic 32€00
- Pizza (jambon, champignons, fromage) 33€90
- Basquaise au jambon de Bayonne 33€90

Les chiffonnades*

- Saumon fumé 65€/kg
- Jambon de Parme 55€/kg
- Jambon Serrano 47€/kg
- Jambon de Bayonne 44€/kg
- Coppa 42€/Kg
- Brésaola au parmesan 49€/95/KG

*Minimum 300G
dressé sur assiette ou sur socle

Ribambelle de viandes froides*

- Bœuf 39€/kg
- Magret 39€/kg
- Porc 29€/kg
- Poulet 32€/kg

*minimum 600G
dressé sur assiette ou sur socle

Lot de condiments pour viandes froides 7€
(1 mayonnaise, 1 moutarde, 1 cornichon)

Divers buffet

Galantine de volaille (environ 1,6kg) → 46€
et son confit d'oignons

Rosace de charcuterie 1kg → 31€

Assiette espagnole → 24€
(Serrano, chorizo, piquillos, anchois)

Assiette italienne → 29€
(Speck, Bresaola, coppa, légumes confits)

Tarte salée 8/10 parts → 16€40
Lardons / Thon -piquillos / Légumes/
Saumon fumé—épinards

Corbeille de légumes croquants
avec sauces PM → 26€ GM → 33€

Les salades (compter environ 150g/pers.)

- Taboulé du chef → 16€/kg
- Carottes râpées → 16€/kg
- Riz au thon et olives → 16€/kg
- Tomates mozzarella → 21€50/kg
- Quinoa au crabe → 21€50/kg
- Légumes Niçoise → 21€50/kg
- Gersoise aux gésiers → 21€50/kg
- Billes de melon → 21€50/kg
- Cocktail aux écrevisses → 21€50/kg

Gourmandises

Plateau de Fromages

Pur brebis des Pyrénées coupé en lamelles

Assortiment « dégustation » 4 variétés coupé

Le grand plateau 22/25 pers. → 28€85

Le plateau moyen 12/14 pers. → 17€50

Le petit plateau 7/8 pers. → 12€60

Tarte aux pommes à l'ancienne
Plateau de 48 bouchées 34€

Petits gourmands
plateau de 56 pièces 49€90

Petits fours
Plateau de 48 pièces 59€95

Mini macarons ou mini cannelés
plateau de 36 29€50

Brochettes de fruits frais
1€50 pièce mini 25

Mini panna cotta au citron
1.10€ pièce (mini 24)

Corbeille de fruits frais (environ 2,2kg) 31€

Extrait de notre carte de plats cuisinés

Entrées

Coquille au saumon et crevette mayonnaise 5,90€
Coquille saumon et st jacques aux poireaux 7,50€
Tarte fine au foie frais et pommes épicées 9,30€
Saumon farci et son coulis de piquillos 39,00€/kg
Garbure béarnaise 8,50€/kg
Ris de veau au porto 58,00/kg

Poissons

Pavé de saumon à la fondue de poireaux 8,50€
Lotte à l'américaine 17,00€
Chipirons à la basquaise 8,00€
Marmite de poissons et crevettes 13,00€
Duo de lotte et saumon au confit de mangue 12,50€
Colombo de poisson et crevettes 9,50€
Filet de merlu et gambas à l'ail confit 12,50€

Viandes et volailles

Couscous aux 2 viandes 9,00€
Paella poulet et fruits de mer 8,00€
Poule au pot garnie 10,50€
Tajine d'agneau aux fruits secs 9,90€
Blanquette de veau aux girolles 9,50€
Rôti de canette farci à partir de 8,00€
Axa de veau 8,50€
Fricassée de poulet à partir de 8,00€
Pigeon farci au foie frais 25,00€ pièce
Caille farcie aux cèpes 9,20€

Prix indicatifs, consulter la carte en boutique