

# La Bonne Cuisine

*Pascal Rivayran, un Chef pour vous !*

## **PARTICULIERS**

BAPTÊME- COMMUNION- MARIAGE  
ANNIVERSAIRE- CRÉMAILLÈRE- FÊTE  
RÉUNION DE FAMILLE

## **PROFESSIONNELS**

INAUGURATION- ÉVÉNEMENTS 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](mailto:labonnecuisine64@sfr.fr)  
[www.labonnecuisine64.fr](http://www.labonnecuisine64.fr)

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

Prix indicatifs, consulter la carte en boutique

## 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
- Méli- mélo 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

## Les tortillas

Plateau de 42 pièces sur piques : 19€20

- Classique : pom.de terre et oignons
- Pêcheur : 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\*

2 variétés au choix par plateau

- 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

\*Minimum 15 pièces en 1 variété.

## Ribambelle de viandes froides\*

### 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€/KG

\*Minimum 300G  
dressé sur assiette ou sur socle

- 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 Fromage

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 cannellés  
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€