Menus de Réveillon

Menu A 33.00 €

Petits fours salés pur beurre Maison

Pâté en croûte de Noël

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau

Cuisse de Canette désossée farcie aux Cèpes

Mousseline de pommes de terre à la truffe

Fromage de brebis du pays

Menu B 39.00 €

Petits fours salés pur beurre Maison

Foie Gras de Canard au Sauternes

Coquille St Jacques à la Normande

Chapon fermier au Vin jaune morilles et marrons

Flan de Potimarrons et Châtaignes aux cèpes

Fromage de brebis du pays

Ouvertures Exceptionnelles

Lundi 21 et 28 Déc 8h-13h

Jeudi 24 Déc 8h-19h non stop

Jeudi 31 Déc 8h-19h non stop

Fermetures

Vendredis 25 Déc. & 1er Janvier

CHARCUTERIE CARLIER BIARRITZ
8 rue des Halles 64200 BIARRITZ
Tél. : 05.59.24.01.86

CHARCUTERIE CARLIER BIDART
Avenue du Plateau - 64210 BIDART
Tél. : 05.59.47.76.76

www.traiteur-carlier-biarritz.com
carlierseb@free.fr

Date limite de commande

Pour le 24 déc. : dernière commande le 21/12/26

Pour le 31 déc. : dernière commande le 28/12/26

Annulation de commande J-4 maximum

Carlier Traiteur se réserve le droit de stopper les prises de commande en cas de rupture d'approvisionnement sur certains produits.

Carlier Traiteur

Menu de Fêtes

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Cocktail et Apéritif

Les Canapés

Tomates et asperges
Chiffonnade de Saumon fumé
Foie Gras et Figues
Œuf de caille
Chiffonade de Jambon de Bayonne
Blinis Tartare de St Jacques citron vert

Plateau de 20 pièces 24.00 €

Les Verrines fraicheur

Crème Brulée de Foie Gras et Pommes fondantes
Guacamole Tropicale (Avocat - crevettes - sauce cocktail)
Rillettes de Saumon frais et Saumon Fumé aux fines herbes
Velouté de potimarrons noisettes et cèpes

Coffret de 12 pièces 19.20 €

Les Petits fours salés

Quiches lorraine
Croissants au jambon
Allumettes au Fromage
Cannelé au chorizo
Pruneaux lardés
Quiches basquaise
Croque-Monsieur Truffé
Saucisses feuilletées
Escargots persillés champignons
Pizza aux olives

Coffret de 15 pièces 10.00 €

Coffret de 30 pièces 18.50 €

Les Pains surprise maison

(Assortiment de mini-sandwichs dans un pain surprise fait maison à la farine de campagne pour 10 personnes)

Pain Surprise Saumon fumé maison **39.00 €**

Pain mélangé (charcuterie/Saumon fumé/Fromage) **36.00 €**

La Focaccia au Saumon fumé

(Focaccia au Saumon fumé, crème citronnée et herbes fraiches, coupée en 24 bouchées à partager)

La focaccia de 24 bouchées **45.00 €**

Les Entrées

Demi-langouste et macédoine maison	la pièce 29.50 €
Rolls brioché Homard et crabe et barigoule de légumes	la pièce 8.50 €
Œuf Poché Norvégien saumon fumé maison	la pièce 6.70 €
Coquille de Saumon Frais et sa macédoine	la pièce 6.00 €
L'Incontournable Tartare de saumon	la pièce 8.50 €
Royale de Foie gras Chutney de mangue et gel passion	la pièce 8.90 €
Coquille de Langouste en médaillon	la pièce 11.50 €
Millefeuille d'écrevisses et d'artichauts	la pièce 6.20 €
Saumon Fumé Maison par nos soins (hêtre - aulne..)	le kilo 88.00 €
Rillettes aux deux Saumons	le kilo 39.00 €
Terrine de Rouget façon Bouillabaisse	le kilo 38.50 €
Terrine de Raie aux 3 Agrumes	la pièce 3.90 €
Terrine Gourmande de Chez Xabi	le kilo 49.00 €
Terrine de St Jacques à la Bretonne	le kilo 38.50 €

Entrées Chaudes

L'Œuf Cocotte Périgourdin (Cèpes / Truffes / Foie Gras)	la pièce 12.50 €
Marmite Dieppoise Festive	la pièce 12.00 €
Bouchée à la reine aux Ris de veau et champignons	la pièce 6.70 €
Coquille St-Jacques de St Malo à la Normande	la pièce 9.00 €
Gros Escargots de Bourgogne et son beurre maison persillé	la douz. 9.00 €
Tarte aux Saint-Jacques 4 pers. (St Jacques / Gambas / Julienne de carotte / bisque de homard)	la pièce 14.00 €

Foie Gras et Charcuteries

Terrine de Foie Gras au Patxaran	le kilo 140.00 €
Buche de Magret de Canard aux poires Foie Gras et Cranberry	la pièce 8.00 €
Pâté en croûte « OREILLER BELLE AURORE »	le kilo 65.00 €
Foie gras de Canard entier mi-cuit au Sauternes	tr. 50g 8.90 €
Boudin Blanc Truffé / aux Morilles	le kilo 39.90 €
Pâté en croûte Landais *(Poulet fermier - Foie Gras - Asperges -Porc)*	le kilo 45.00 €
Pâté en croûte 3 volailles *(canard, faisan, poulet)*	le kilo 36.00 €
Pâté en croûte Canard Richelieu	le kilo 36.00 €
Pâté en croûte de Noël (canard, insert foie gras, morilles, potimarrons rôtis)	le kilo 45.00 €

Les Plats de Fête

Coté Terre... *(sans garniture)*

Chapon fermier aux Morilles et Marrons braisés sauce Vin Jaune *(label rouge du Gers)*	la part 14.90 €
Suprême de Poulette Landaise et Foie gras truffé	la part 13.90 €
Cuisse de Canette désossée farcie aux Cèpes et noisettes	la part 12.90 €
Pithiviers de Bœuf Wellington Foie Gras et pommes rôties	la part 16.00 €
Caille désossée Farcie au Foie Gras sauce Périgourdine	la part 12.50 €
Pintade Fermière « Baserri » rôtie aux Cèpes	la part 11.90 €
Ris de Veau Moelleux braisé aux Morilles	la part 13.50 €
Jambon de Cochon de lait braisé aux châtaignes rôties	la part 12.00 €

Côté Mer...

Rosace de Rouget crème de lard, écrin Parmentier et champignons	la part 13.90 €
Gigot de Lotte farci sauce Américaine et écrevisses rôties	la part 13.90 €
Moelleux de St Jacques aux Langoustines rôties sur risotto crémeux	la part 13.90 €

Les Accompagnements (200g la part)

Mousseline de patate douce aux noisettes torréfiées	la part 5.50 €
Mousseline de pommes de terre à la truffe	la part 9.00 €
Poêlée de cèpes et persillade	la part 11.40 €
Flan de potimarron et châtaignes aux cèpes	la part 3.00 €
Risotto crémeux shitaké et Truffes	la part 5.20 €
Suprême de pommes de terre	la part 3.50 €
Poêlée de légumes festive au beurre et ses marrons	la part 3.90 €
Marrons confits et lardons fumés	la part 6.90 €
Pommes Dauphines	la part 4.00 €
Gratin Dauphinois Maison	la part 4.40 €
Pommes de terre Sarladaises (cèpes et gésiers)	la part 4.70 €