

les desserts

| | |
|---|-----------------|
| La mousse très chocolat..... | 2,10 € |
| Le tiramisu à l'essence de café..... | 2,50 € |
| Crème brûlée à la vanille gousse..... | 2,10 € |
| Grande tarte fine aux pommes..... | 15,00 €/LE KILO |
| Le russe façon Inopia..... | 2,50 € |
| Le riz au lait d'Amatxi à la vanille..... | 2,50 € |
| Gâteau de riz « rhum / raisin / caramel »..... | 13,00 €/LE KILO |
| « Carolina », éclair café / praliné..... | 2,10 € |
| Les Clafoutis Claude Perraudin (fruits suivant saison)..... | 14,50 €/LE KILO |
| Le « Beltsa » cake fondant au KKO..... | 4,00 € |
| Brioche « paumée » comme un pain perdu..... | 1,50 € |
| La chouquette Inopia fourrée à la crème..... | 0,50 € |
| Ile flottante..... | 2,10 € |

les pièces cocktails

Les « Cochonneries »

Quiche lorraine • Pizza • Hot dog • Palmito tomate/origan • Finger parmesan • Quiche poireau
Le plateau de 24 pièces : 24 € _____ Le plateau de 36 pièces : 36 €

Les « Snacks »

Wrap jambon • Navette crudités • Pan Beñat • Club au thon • Bagel au surimi.
Le plateau de 20 pièces : 34 € _____ Le plateau de 30 pièces : 50 €

Les « Canapés »

Tarama/œuf de caille • Concombre niçois • Saumon fumé/crème citronnée • Jambon Manex/beurre condimenté • Fromage frais/ciboulette/œuf de saumon • Rillettes de canard/pruneau/pistache.
Le plateau de 24 pièces : 30 € _____ Le plateau de 36 pièces : 45 €

Les « Verrines »

Tartare de « mangue/crevette » parfumé à la menthe • Compression d'une brandade/piperade/œuf de caille frit • Céviche de dorade au citron vert • Magret de canard en tartare/soja/sésame • Nonette aux 2 saumons/chantilly/citron/échalote • Mousse de piquillos/anchois marinés au cidre.
Le plateau de 24 pièces : 45 € _____ Le plateau de 36 pièces : 65 €

« L'œuf dans sa coque »

Œuf brouillé aux herbes • Œuf aux 2 saumons • Œuf basquaise • Œuf tortilla • Œuf provençal • Œuf au parmesan
Le plateau de 24 pièces : 38 € _____ Le plateau de 36 pièces : 55 €

Les fours frais « Mignardises »

Tartelette chocolat • Chouquettes fourrées à la crème • Tartelette fruits rouges • Mini Opéra • Mini Russe
Le plateau de 20 pièces : 26 € _____ Le plateau de 30 pièces : 39 €

SÉLECTION DE VINS & CHAMPAGNES DISPONIBLE EN BOUTIQUE

inopia

CUISINE & COCHONAILLES

par S. ZOZAYA



Tél 05 59 24 45 98
inopia.traiteur@gmail.com

Quartier St Charles
16 rue de la Bergerie - 64200 Biarritz

LES ENTRÉES DE TRADITION

nos charcuteries et terrines

Le foie gras issu d'une sélection IGP de notre région Sud-Ouest LA TRANCHE DE 100 GRS

| | |
|--|--------|
| Terrine de foie gras de canard au naturel & fleur de sel | 9,80 € |
| Pâté en croûte de canard « St Antoine » au porto | 2,80 € |
| Le Pâté de campagne au porc fermier du Sud-Ouest | |
| Pâté Grand-Mère & Grand-Père | |
| Pressé de jambon à la vigneronne comme une hure | |
| Le pâté de foie à l'ancienne aux épices | |
| Terrine de lapin fermier au romarin | |

les salades

LA PART, À RAISON DE 250 GRS PAR PERSONNE

| | |
|---|----------------------------|
| Taboulé au jus de persil (semoule, tomate, concombre, poivron, raisin sec, menthe, persil) | 3,40 € |
| Fraicheur d'été (melon, pastèque, avocat, pistou, basilic) | 4,00 € |
| Cubaine (mangue, crevette, menthe) | 7,00 € |
| Riviera (haricot vert frais, pomme de terre, thon, oignon rouge, olive noire, anchois) | 4,00 € |
| Piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise) | 3,40 € |
| Betterave (pomme granny smith, noix, huile de noix) | 3,40 € |
| Les crudités (carottes râpé, céleri rémoulade, concombres à la crème, chou rouge, coleslaw, etc.) | prix au kg, nous consulter |

les viandes froides

LA PART, À RAISON DE 100 GRS EN TRANCHE FINE

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Rôti de bœuf froid | 2,80 € |
| Rôti de porc froid | 2,10 € |
| Rôti de porc confit | 2,30 € |
| Le gigot froid | 3,40 € |
| Le rôti de veau froid | 3,90 € |
| Le demi-coquelet rôti froid | 15,00 €/LE KILO |

LES ENTREES

'terre et mer'

| | |
|--|--------------|
| L'œuf norvégien (saumon fumé, œuf poché, fond d'artichaut, macédoine de légumes) | 4,50 € |
| Coquille de saumon frais de Norvège | 4,50 € |
| Coquille aux miettes de surimi | 3,50 € |
| Darne de saumon en bellevue | 30 €/LE KILO |
| ½ langouste « Royale » à la Parisienne | 23,00 € |
| Terrine de poulet au citron confit & champignons de couche PART 100 GRS | 1,65 € |
| La hure de saumon, condiments gribiche, herbes fraîches LA PART DE 100 GRS | 2,80 € |
| Le gaspacho de tomate de la maison (l'été) LA PART DE 100 GRS | 2,00 € |

LES ENTREES

chaudes et tartes gourmandes

| | |
|--|-----------------|
| St Jacques « 00 » à la Normande (d'octobre à avril) | 5,00 € |
| Coquille de merlu gratinée à la Dieppoise | 4,50 € |
| Boudin blanc nature de la maison | 19 €/LE KILO |
| Boudin blanc truffé à 1% (fin d'année) | 29 €/LE KILO |
| Escargots de Bourgogne « Belle grosseur » LA DOUZAINE | 6,00 € |
| La traditionnelle bouchée à la Reine aux ris de veau | 5,80 € |
| La tatin de tomate confite & chèvre bûche | 3,50 € |
| Crêpe fourrée au jambon fermier et fromage | 1,80 € |
| Pimiento del piquillo farci à la morue | 2,50/LA PIÈCE € |
| Tortilla « patates / oignons » comme mémé Barbara | 13 €/LE KILO |
| Les pâtisseries salées (quiche lorraine, quiche saumon épinard, pizza aux anchois, tarte paysanne, friand, etc.) | |

prix au kg, nous consulter

les produits de la mer

LES POISSONS SONT ISSUS DE LA CRIÉE LOCALE (CIBOURE)

PRIX AU KILO NOUS CONSULTER

| | |
|---|--|
| Poissons de saison suivant arrivages (merlu, rouget, maigre, etc., ...) | |
| Le filet de St Pierre juste saisi condiments d'une sauce vierge | |
| Le saumon à l'unilatérale, beurre d'herbe, sauce tartare | |
| Pavé de merlu XL frit à l'andalouse | |
| Sole petite pêche façon meunière, citron bio | |
| Double filet de limande, beurre blanc parfumé aux agrumes | |
| Brandade de morue tous les vendredis | |

les viandes et les volailles

TOUTES NOS VOLAILLES SONT ISSUES D'UN ÉLEVAGE FERMIER SITUÉ DANS LES LANDES

PRIX AU KILO NOUS CONSULTER

| | |
|--|--|
| Mœlleux de cochon de lait confit en cuisson de 7h | |
| Tête de veau roulée sauce gribiche ou ravigote | |
| Magret de canard grillé, sésame à la prune japonaise, échalotes au porto | |
| Gigot d'agneau des Pyrénées rôti, fleur de sel et poudre de thym | |
| Lapin sauté à la moutarde, champignons de couche, crème aigre | |
| Rôti de veau fermier servi rosé, sel maldon et poivre mignonette | |
| Les volailles rôties, coquelet Trois Gros, poulet rôti, pintade au jus, pigeonneau, cannette | |
| Gibiers à la saison (chevreuil, palombe, sanglier, etc.) | |

Garniture

LA PART À RAISON DE 200 GRS PAR PERSONNE

| | |
|--|--------|
| Purée de pomme de terre maison | 1,80 € |
| Epinards à la crème | 2,40 € |
| Gratin dauphinois | 2,60 € |
| Ratatouille | 2,40 € |
| Pommes de terre grenailles persillées | 3,20 € |
| Légumes vapeur (carottes tournées, haricots verts, brocolis, chou de Bruxelles, etc) | 2,20 € |
| Pommes dauphines (tous les week-end) | 2,60 € |
| Risotto aux champignons | 2,80 € |

les plats uniques & la poêlée XXL

LES PLATS UNIQUES SONT À COMMANDER POUR UN MINIMUM DE 6 PERSONNES

LA POÊLÉE XXL EST SERVIE EN BOUTIQUE TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DE 1 PERSONNE

| | |
|--|--------|
| La choucroute garnie servie avec sa bière (hiver) | 8,50 € |
| Couscous « agneau/bœuf » aux légumes, semoule aux raisins secs | 8,50 € |
| La paëlla valenciana aux fruits de mer, parfumée au safran | 7,50 € |
| Le cassoulet « cochonnaille » comme à Toulouse | 8,50 € |
| Poule au pot Henry IV, farce, bouillon, légumes, riz | 8,50 € |
| Axoa de veau comme à Espelette | 8,50 € |