

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 €