

**Variétés de toasts froids et chauds,  
verrines de : 0.90€ à 1.50€ pièces**

Voir la liste ci-dessous

**Potages à la portion**

Crème DUBARRY .....	3€
Velouté d'asperges.....	3€
Crème de potiron aux pépites de foie gras .....	8€
TToro (soupe de poisson, lotte, moules, cocktails de fruits de mer, fromage râpé, croûtons à l'ail).....	11€

**Entrées froides à l'assiette**

Salade de gésiers .....	10€
Salade de gésiers au foie gras.....	12 €
Foie gras mi-cuit frais et son pain de campagne aux noix ou figues.....	13€

**Entrées chaudes**

Ris d'agneaux à l'espagnole.....	11€
Ris de jeune bovin supérieur à la navarraise.....	12€
Foie gras chaud poêlé (100 grammes) plus les fruits frais.....	13€

**Poissons en portion**

Dos de merlu aux petits légumes .....	9.50€
Filet de truite saumonée (pisciculture IRATY à AHAXE) et sa julienne de poireaux au beurre blanc.....	10€
Escalope de Saumon et sa julienne de légumes au beurre blanc.....	11€
Filet de lotte à l'Américaine....	11€
Noix de Saint Jacques fraîches (US) sauce balsamique et son piquillos farci à la morue.....	13€
Panaché de poissons (merlu, filet de sole, Saint Jacques, saumon, gambas, moules).....	13€
Filet de bar frais au Champagne .....	13€
Filet de turbot frais et sa julienne de poireaux au beurre blanc...	14€

**Viandes et volailles**

Filet de canette aux pêches.....	10€
Magret de canard aux pommes en l'air (ARNABAR OSSES) .....	12€
Dinde rôtie désossée, farce aux raisins et marrons, sauce aux champignons forestiers .....	9€
Chapon farci désossé, farce aux raisins et marrons forestiers.....	9€
Civet de marcassin.....	9€
Rôti de veau à la crème .....	10€
Filet de canette sauce aux pépites de foie gras .....	11€
Pigeonneau décortiqué aux cèpes.....	12€
Agneau de lait rôti (Coop Belaun).....	13€

Toutes nos viandes et volailles sont  
accompagnées d'un légume au choix :  
Haricots verts, gratin Dauphinois, pommes  
forestières, tomates provençales, trio de  
légumes gratinés, pommes vapeur.

Nos prix s'entendent à la portion,  
TTC, à emporter.

Pour plus de renseignements nous  
contacter :

**PAXKAL au 06 87 01 65 09**

### **Menu Mendikoa**

**3 amuses bouche + 2 verrines**

*Dos de merlu aux petits légumes*

*Filet de canette rôtie aux pêches*

*Pommes sautées à l'ail*

**19€ par personne**



### **Menu Lekukoa**

**3 Amuses bouche + 2 verrines**

*Filet de truite (pisciculture d'Iraty*

*Ahaxe) au beurre blanc et sa julienne  
de poireaux*

*Demi-magret de canard (ARNABAR)  
aux pommes*

*Pommes sautées à l'ail, haricots verts*

**21€ par personne**



Tél: 05.59.37.34.66

Fax: 05.59.37.36.26    06.87.01.65.09

paxkal.traiteur@orange.fr

**Tous les menus sont TTC**

**Description des amuses bouches  
et verrines :**

**Crevette/mayo, Canapé de foie gras,  
Chiffonnade de jambon Serrano,  
Filet de truite sauce piquillos, Ris  
d'agneau à l'espagnole**

**La marchandise est à retirer  
au laboratoire**

**Pour plus de renseignements,  
Nous contacter au  
06 87 01 65 09**

**paxkal.traiteur@orange.fr**

### **Menu Eguberri**

**3 Amuses bouche + 2 verrines**

*Panaché de poissons (merlu, filet de sole,  
Saint Jacques, saumon, gambas, moules)*

*Dinde ou chapon rôti, fine farce*

*Gratin de trio de légumes*

**22€ par personne**



### **Menu Gourmand**

**2 Amuses bouche + 3 verrines**

*Filet de turbot au beurre blanc*

*Agneau de lait rôti aux herbes*

*Gratin de trio de légumes*

**26€ par personne**

**Les canapés froids : 0.90€**

*Chiffonnade de jambon Serano*

*Saumon fumé au citron*

*Crevette mayonnaise*

*Canapé au foie gras et aux fruits : 1.20€*

**Verrines froides : 1.20€**

*Verrine de gaspacho de tomate, thon œuf*

*Verrine de betteraves, fromage de brebis  
noix*

*Verrine de salade de morue à l'ancienne*

*Verrine guacamole crevette, tomate cerise*

**Nos petites soupes tièdes en verrines : 1.20€**

*Soupe de marrons crème salée*

*Velouté de potiron et son dé de foie gras*

*Crème Dubarry / brisure de choux fleur*



**Canapés et amuses bouche chauds : 1.00€**

*Pruneaux bacon*

*Croc monsieur au fromage de vache  
local*

*Omelette basquaise à la morue*



**Verrines chaudes : 1€20**

*Ris d'agneaux au jambon de Bayonne*

*Piperade aux œufs et chips de chorizo*

*Verrine boudin purée de pomme/ pêche,  
coulis de tomate*

*Morue basquaise aux pommes de terre*

*Filet de truites au beurre blanc et ses  
petits légumes*

*Verrine de truites au jambon sur coulis  
de piquillos*

**Nos extra fin d'année : 1.50€**

*Verrine de foie chaud / pommes / raisins*

*Gambas à l'ail / crème de carottes*

*Noix de Saint Jacques / purée de potiron  
au beurre blanc*

*Merlu frais / tapenade oignon et ail*

