

## Potages à la portion

Crème DUBARRY.....	4,00€
Velouté d'asperges.....	4,00€
Crème de potiron aux pépites de foie gras.....	8,00€
TToro (soupe de poisson, lotte, moules, cocktails de fruits de mer, fromage râpé, croûtons à l'ail)...	11,00€

## Entrées froides à l'assiette

Salade de gésiers.....	10,00€
Salade de gésiers au foie gras.....	13,00€
Foie gras mi-cuit frais et son pain de campagne aux noix ou figues ou aux noix.....	13,00€

## Entrées chaudes

Ris d'agneaux à l'espagnole.....	11,00€
Ris de jeunes bovins supérieurs à la navarraise.....	13,00€
Foie gras chaud poêlé (100 grammes) plus les fruits frais.....	14,00€



## Poissons en portion

Filet de merlu frais sauce meunière.....	12,00€
Dos de merlu aux petits légumes.....	10,00€
Filet de truite saumonée (pisciculture IRATY à AHAXE) et sa julienne de poireaux au beurre blanc.....	10,00€
Escalope de Saumon et sa julienne de légumes au beurre blanc.....	11,00€
Filet de lotte à l'Américaine.....	12,00€
Noix de Saint Jacques fraîches (US) sauce balsamique et son piquillos farci à la morue.....	13,00€
Panaché de poissons (merlu, filet de sole, Saint Jacques, saumon, gambas, moules).....	14,00€
Filet de bar frais au Champagne.....	13,00€
Filet de turbot frais et sa julienne de poireaux au beurre blanc.....	14,00€

## Viandes et volailles

Filet de canette aux pêches .....	10,00€
Magret de canard aux pommes en l'air (ARNABAR OSSES).....	12,00€
Civet de marcassin.....	9,00€
Rôti de veau à la crème.....	10,00€
Filet de canette sauce aux pépites de foie gras.....	12,00€
Pigeonneau décortiqué aux cèpes.....	13,00€
Agneau de lait rôti.....	12,00€

**Toutes nos viandes et volailles sont  
Accompagnées d'un légume au choix :**  
Haricots verts, Gratin dauphinois,  
Pommes forestières, Pommes vapeur,  
Pommes de terre au four au basilic et au fromage  
Tomates provençales, Trio de légumes gratinés

**Prix TTC à l'unité et par personne**

Ouvert tous les matins de 7 h à 12 h,  
samedi et dimanche compris.

**Fermé le mercredi toute la journée**

**PRIX POUR L'ANNEE 2019**

**Les canapés froids : 0.90€**

*Chiffonnade de jambon Serrano*

*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*

**Fêtes, mariages, baptêmes,  
anniversaires, communions, ou autre.**



Tél: 05.59.37.34.66

Fax: 05.59.37.36.26    06.87.01.65.09

paxkal.traiteur@orange.fr

*Pour que votre fête soit un succès !*

*Nos spécialités sont à votre service.*

*N'hésitez pas à vous renseigner, c'est avec  
grand plaisir qu'ensemble, nous trouverons le  
bon choix !*

**Route d'Arnéguy - 64220 Uhart-Cize**

**TEL : 05 59 37 34 66**

**Ou**

**PORT : 06 87 01 65 09**

**Ou**

**paxkal.traiteur@orange.fr**

**Ou**

**Site : www.paxkal-traiteur.com**

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

*Pruneaux bacon*

*Croque 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*

*Boudin purée de pomme / pêche, coulis de tomate*

*Morue basquaise aux pommes de terre*

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

*Truite au jambon sur coulis de piquillos*