



Plateaux de Fruits de Mer

Commande au 04 68 35 48 45

Plateau d'huîtres de Leucite

1x12 huîtres	13,90€
1x18 huîtres.....	19,90€
2x12 huîtres.....	25,90€
3x12 huîtres.....	37,90€
4x12 huîtres.....	48,90€

Le Pirate /1pers 29€

6 Huîtres	6 bulots
6 moules	4 crevettes
2 palourdes	2 langoustines
4 amandes	1 tourteau ou 1 homard

La Marinade /2pers 47€

12 Huîtres	12 bulots
12 moules	8 crevettes
4 palourdes	4 langoustines
8 amandes	1 tourteau ou 1 homard

La Tramontane /3pers 72€

18 Huîtres	18 bulots
18 moules	12 crevettes
6 palourdes	6 langoustines
12 amandes	2 tourteaux ou 2 homards

A Bâbord /4pers 95€

24 Huîtres	24 bulots
24 moules	16 crevettes
8 palourdes	8 langoustines
12 amandes	2 tourteaux ou 2 homards

A Tribord /5pers 106€

30 Huîtres	24 bulots
30 moules	16 crevettes
10 palourdes	10 langoustines
16 amandes	3 tourteaux ou 3 homards



MAISON BOCKTAEI

- TRAITEUR -

www.traiteur-bocktael.fr

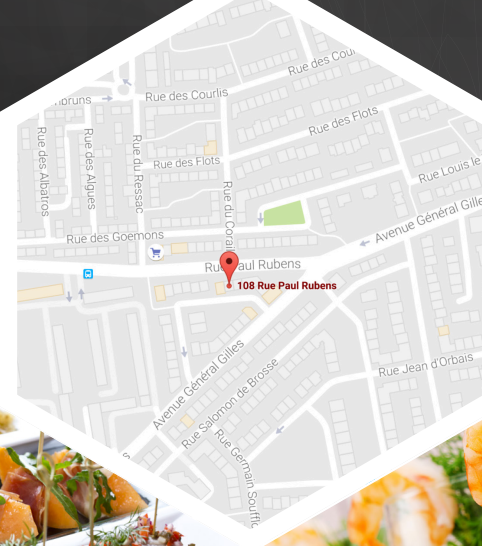
108 Avenue Paul Rubens
66000 Perpignan
Las Cobas

Ouvert du mardi au dimanche

Commande au
04 68 35 48 45

PLATS CUISINES
SPECIALITES
DU TERROIR
SPECIALITES
CATALANES

MARIAGES
EVENEMENTS
REPAS
DE FIN D'ANNEE
ASSOCIATIONS
ENTREPRISES
ANNIVERSAIRES



Pour des fêtes Gourmandes,
passez vos commandes !

Plateaux réception cocktails

Mini Navettes cocktails 4 saveurs	38€ / 40 pièces
Panaché de verrines cocktails 4 saveurs	58€ / 40 pièces
Plateaux canapés prestiges 8 saveurs	45€ / 51 pièces
Mini feuilletés cocktails 4 saveurs	58€ / 52 pièces
Plateau sensation sucrée 6 saveurs	48€ / 48 pièces

Entrées

Ballottine de Foie Gras Mi-cuit aux figues ou nature	68€ / kg
Saumon fumé au bois d'hêtre par mes soins	42€ / kg
Feuilletés de noix de St Jacques	6,20€ / pièce
Bouchée à la reine, au ris de veau et cèpes	6,80€ / pièce
Demi-langouste mayonnaise	18€ / pièce
Plateaux de fruits de mer	

Volailles et Plats cuisinés

Chapon Fermier rôti français env. 4/5kg	19,90€ / kg
Chapon Blanc rôti français env. 3kg	59€ / pièce
Chapon rôti et farci à la viandes et aux marron	19,90€ / kg
Dinde rôti désossée farcies aux Marrons env. 2kg	60€ / pièce
Dinde fermière rôti env. 4/5kg	15,90€ / kg
Médallions de mignon de Porc aux Morilles	28,50€ / kg
Poitrine de veau farcie aux Cèpes env. 2kg	58€ / pièce
Caille farcie au foie gras	9,80€ / pièce
Civet de chevreuil façon grand veneur aux aïelles	28€ / kg
Filet de bœuf en croute à la forestière env. 1,8kg	99€ / pièce
Carré d'agneau au jus de thym et au raisin env. 0,6kg	36€ / pièce

Poissons et crustacés

Médallions de Langouste en civet flambé au Cognac	19€ / portion
Suprême de Saumon sauce au safran	11,90€ / portion
Filet de St Pierre aux écrevisses	14,90€ / portion
Lotte et Gambas sauce américaine	15,90€ / portion

Accompagnements

Poêlée de pommes grenaille aux marrons	15,90€ / kg
Tagliatelles de légumes	13,90€ / kg
Gratin dauphinois au Bleu d'auvergne	13,90€ / kg
Fagot d'haricot vert	1,20€ / pièce

Desserts pâtissier

Buche Chocolat Caramel 8/10 parts	28,90€ / pièce
Buche Framboise vanille Mascarpone 8/10 parts	29,90€ / pièce
Craquant aux 3 chocolats en bande 6/8 parts	19,90€ / pièce

Menu de fêtes

31.90€ /pers

Entrées froides au choix

Les 6 huitres fraîche de Leucate

ou

Le saumon fumé à l'écossaise et ses blinis

ou

Le foie gras mi-cuit au figues sur toast de pain d'épices

** *** **

Entrées chaudes au choix

Feuilleté aux noix de Saint-Jacques

ou

Caille farcie au foie gras

ou

Médallions de Mignons de porc aux Morilles

** *** **

Plat chaud au choix

Filet de bœuf en croute à la forestière

Sauce au vieux banyuls, pommes Anna

ou

Duo de Poisson St pierre et Saumon au Safran

Risotto aux olives et basilic

ou

Civet de chevreuil grand veneur

Poêlée de pommes grenailles aux marrons

** *** **

Dessert au choix

Délice caramel praliné

ou

Délice cassis pain d'épices

ou

Craquant 3 chocolats