

# LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2019

## SÉBASTIEN ZOZAYA

Charcutier Traiteur  
Meilleur Ouvrier de France

Réservations par téléphone ou sur place  
à Biarritz, 16, rue de la Bergerie  
à Anglet aux Halles des 5 Cantons  
05 59 24 45 98

[www.sebastienzozaya.fr](http://www.sebastienzozaya.fr)

### LES PIÈCES APÉRITIVES

#### Les Canapés

composés de 5 variétés : Jambon ibérique,  
Saumon fumé, Crevette Concombre,  
Niçois, Foie Gras Passion  
Plateau de 12 pièces : 15 €  
Plateau de 24 pièces : 30 €

#### Les Brioches Garnies

composés de 3 variétés :  
- Fromage Frais, Saumon Fumé, Graines de Courge,  
- Houmous, Mâche, Volaille  
- Foie Gras, Chutney de Mangue, Fleur de Sel  
Plateau de 12 pièces : 19 €  
Plateau de 24 pièces : 38 €

#### Les Cochonneries

composés de 4 variétés : Feuilleté saucisse,  
Pizzette, Quiche, Croque Monsieur  
Plateau de 12 pièces : 12 €  
Plateau de 24 pièces : 24 €

### CAVIAR DE FRANCE

Sélection 20g de Caviar Diva - 20g de Caviar Ebène  
20g de Beurre de Caviar **98€**

### LA CHARCUTERIE FESTIVE

**Le Saucisson Lyonnais Truffé 3%**  
35 €/kg

**Le Saucisson Lyonnais Pistaché**  
21 €/kg

**Le Boudin Blanc Nature**  
18 €/kg

**Le Boudin Blanc Truffé 3%**  
32 €/kg

**L' Oreiller Cochon/Foie Gras**  
56 €/kg

**Le Pâté en Croûte  
Trois Volailles et Foie Gras**  
(Sans Porc) 56 €/kg

**Le Pâté en Croûte  
aux Fruits du Mendiant**  
42 €/kg

**Le Pâté en Croûte Truffé 5%**  
64 €/kg

### LA TOURTE COCHON/TRUFFE CRÉATION LUCIE ET PIERRE

pour deux personnes  
Echine de Porc, Truffes, Condiments  
Feuilletage Pur Beurre **22€**

### LES GRANDS CLASSIQUES

**Notre Foie Gras des Landes  
au Naturel**  
12 €/100g

**Notre Saumon Fumé d'Ecosse**  
75 €/kg

**Nos Escargots de Bourgogne  
"Belle Grosseur"**  
12 €/dz

**Notre Bouchée à la Reine  
au Ris de Veau,  
Feuilletage Pur Beurre**  
6,50 €/pièce

**Notre Coquille St-Jacques  
"Petite Pêche" à la Normande**  
7,50 €/pièce

**Notre Demi Langouste  
à la Parisienne**  
selon le cours

### VIANDES ET POISSONS

Garnitures à part

**La Poularde des Landes  
farci aux Morilles**  
17 €/portion

**Le Filet de Canette rôti  
Sauce Porto/Orange**  
14,50 €/portion

**Le Cochon de Lait de 7 heures  
Jus de Rotissage**  
17 €/portion

**Les Ris de Veau  
façon Escoffier**  
19 €/portion

**La Chartreuse de St-Jacques  
aux Légumes**  
16 €/portion

**Le Saumon d'Ecosse basse température  
Condiments agrumes**  
16 €/portion

**Les (6) Mini-Quenelles de St-Jacques  
Sauce Homardine**  
14,50 €/portion

### LES GARNITURES

**La Purée de Pomme de Terre Truffée**  
24 €/kg

**La Purée de Pomme de Terre  
façon J. Robuchon** 18 €/kg

**Les Marrons Confits  
au Lard Paysan** 24 €/kg

**Le Gratin Dauphinois** 18 €/kg

**Le Risotto Arborio  
aux Champignons de Couche** 18 €/kg

### SUCRÉ MAIS PAS TROP

**Le Mont-Blanc d'Amélie  
à la Crème de Mascarpone & Marron**  
6,50 €/pièce

**Le Trois Chocolats Valrhona  
Ganache, Crème prise, Ganache montée**  
6,50 €/pièce

**Le Shuss  
Fromage Blanc Meringué, Framboises,  
Sablé Basque**  
6,50 €/pièce

**La Bûche de la Maison Pariès  
"La Charlotte"**

**Mascarpone, Fromage Blanc,  
Framboises - 6 pers.** 30 €