

Sébastien Zozaya

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2022

Réservation par téléphone 05 59 24 45 98

Sur place aux Galeries Lafayette Biarritz du 14 au 30 décembre
à la boutique de Biarritz, 16 rue de la Bergerie
à la boutique de Bayonne, 17 rue Poissonnerie

Noël : commande jusqu'au 22 décembre

pour retrait le 24 en boutique à Bayonne ou à Biarritz

Réveillon : commande jusqu'au 29 décembre

pour retrait le 31 en boutique à Bayonne ou à Biarritz

Boutiques fermées le 25 et le 1^{er}

*Tous nos plats sont élaborés artisanalement dans nos cuisines
avec pour ingrédients des produits frais sélectionnés par nos soins.*

LES PIÈCES APÉRITIVES

Le coffret canapés prestige

3 variétés :

Saumon fumé maison

Gambas royale et concombre

Foie gras aux figues

plateau de 12 pièces : 34 €

Les œufs brouillés à la truffe

boîte de 6 pièces : 24 €

Les mini croques Jambon-Truffe

9 pièces : 24 €

LA CHARCUTERIE DE LA MER

Le saumon fumé maison

Écosse Label Rouge

8,50 € / 100 g

Le tarama maison

aux œufs de cabillaud

190 g : 10 €

Le blini français au sarrasin

Ø 12 cm, réalisé par nos soins

2 pièces : 3 €

LES ENTRÉES FROIDES

La demi-langouste de l'île de Tristan

mayonnaise maison

la pièce : 42 €

La terrine de foie gras des Landes

élevage Aquitania

mi-cuit au naturel, par nos soins

16 € / 100g

La terrine de poireaux truffée

condiments "mimosa"

la tranche : 8 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Les très gros escargots de Bourgogne

par 6 : 10 €

La véritable bouchée à la reine

aux ris de veau français

la pièce : 8 €

La St-Jacques des côtes bretonnes,

garnie, en croûte de feuilletage

la pièce : 10 €

LES PÂTISSERIES CHARCUTIÈRES

La tourte feuilletée "Tout Cochon"

(4 pers.) la pièce : 22 €

Le camembert jambon-truffe

en croûte de feuilletage, à partager

la pièce : 20 €

Le feuilleté cochon-volaille,

embeurrée de choux

la pièce individuelle : 12 €

Le pâté en croûte

trois volailles et foie gras

taillé au couteau

(sans porc) 75 € / kg

Le pâté en croûte de cochon du perche

fruits secs de Noël façon mendiant

54 € / kg

N'hésitez pas à composer vos menus en choisissant également parmi notre offre habituelle qui reste présente en boutique pendant toute la période des fêtes de fin d'année.

LE POISSON ET LES VIANDES

(SANS GARNITURE)

**Le boudin blanc de St-Jacques
sauce Vermouth et citron vert**
la portion : 18 €

**Mœlleux de cochon de lait
sauce champignons de couche
rafraîchie aux herbes**
la portion : 22 €

**Poularde des Landes fermière
farci aux légumes, jus de volaille**
la portion : 22 €

LES GARNITURES

**La purée de pomme de terre
façon Joël Robuchon**
21 € /kg

La purée de pomme de terre truffée
26 € /kg

Les endives braisées à l'orange
21 € /kg

La poêlée de marrons au lard paysan
24 € /kg

Les légumes bruts, rôtis à l'huile d'olive
21 € /kg

LES DESSERTS

**Le crémeux à la vanille BIO de Madagascar,
gel mangue-passion**
la pièce : 8 €

**Le gros macaron
ganache chocolat-caramel à la fleur de sel**
la pièce : 8 €

EN QUANTITÉS TRÈS LIMITÉES

**Le beau Foie Gras de Canard
500g (pour 6 convives)
élevage Aquitania, cuit au torchon
accompagné du torchon créé
par Samuel Accoceberry pour Sébastien Zozaya
et réalisé par les Tissages Moutet à Orthez**
120 €

EPICERIE MAISON

La Moutarde maison 6 €
Le Caviar de Moutarde 9 €
Les Pickles de légumes de saison 10 €

IDÉES CADEAUX

La BOX "Torchon"
1 torchon Zozaya x Accoceberry par Moutet
6 boîtes de conserves dégustation
48 €

La BOX "1040"
6 belles conserves charcutières :
le Pâté (vraiment) basque
le Pique-vert
le Ma foi
le Tiens voilà du boudin
les Chichons comme cochon
le 20 pour CENT
+ 1 Moutarde maison
46 €

La BOX "Manger du pâté c'est sauver un charcutier"
1 casquette "Manger du pâté..."
1 tote-bag "Manger du pâté..."
3 boîtes de pâté "Manger du pâté..."
54 €

Le torchon Zozaya x Accoceberry par Moutet
24€

**Le livre "Charcuterie, leçons en pas à pas,
par Sébastien Zozaya"**
Editions Chêne
59,90 €

