

SÉBASTIEN ZOZAYA

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les fêtes de fin d'année 2023

CETTE ANNÉE

4 plats créés en collaboration
avec le Domaine de Laballe
producteur de Bas-Armagnac
à Parleboscq (Landes) depuis 1820

LABALLEVIGNERONS DEPUIS 1820
FAMILLE LAUDET**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 belles gougères
fromage de brebis, piment d'Espelette
par 6 : 12 €

Les œufs brouillés à la truffe
boîte de 6 pièces : 24 €

LES SPÉCIALITÉS DE LA MER

La demi-langouste de l'île de Tristan
mayonnaise maison
la pièce : 42 €

La terrine saumon et lieu noir
blettes, sauce tartare
la portion : 8 €

Le saumon fumé maison
Écosse Label Rouge
8,50 € / 100 g



Le blini français au sarrasin
ø 12 cm, réalisé par nos soins
2 pièces : 3 €

LES FOIES GRAS

La terrine de foie gras des Landes
élevage Aquitania, mi-cuit au naturel
16,80 € / 100g



La terrine de foie gras des Landes
élevage Aquitania mi-cuit
parfumée à l'armagnac Laballe, cépage
Colombard, millésime 2021, fût roux n°F4.1
17,80 € / 100g

LES ENTRÉES CHAUDES

Les très gros escargots de Bourgogne
par 6 : 10 €

Le vol-au-vent de volaille
aux champignons
la pièce : 9 €

La St-Jacques des côtes bretonnes,
garnie, en croûte de feuilletage
la pièce : 10 €

La véritable bouchée à la reine
aux ris de veau français
la pièce : 12 €

Le Mont d'Or garni à partager
pomme de terre, jambon à l'os,
brisures de truffe
(2 à 3 pers.) la pièce : 24 €

LES PÂTÉS EN CROÛTE

Le pâté en croûte
trois volailles et foie gras
taillé au couteau
(sans porc) 75 € / kg



Le pâté en croûte
canard, figuettes sauvages et foie gras
parfumé à l'armagnac Laballe, cépage
Ugni-blanc, millésime 2021,
fût roux chêne des Vosges n°E3.1
72 € / kg

LES TOURTES

La tourte feuilletée "Tout Cochon" signature
(4 pers.) la pièce : 23,50 €



La tourte "Sables Fauves"
cochon, pintade, chou
parfumée à l'armagnac Laballe, cépage
Baco, millésime 2021, fût roux n°B2.15
(4 pers.) la pièce : 26 €

La tourte automnale
canard confit, champignons, porto, noisettes
(4 pers.) la pièce : 28 €

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

LES POISSONS ET LES VIANDES

(SANS GARNITURE)

La St-Jacques en quenelle
canons de poireaux, sauce Chablis
la portion : 18 €

La lotte façon tajine
épices douces
la portion : 22 €

La poularde des Landes fermière
farci aux champignons, jus court truffé
la portion : 22 €

Le quasi de veau basse température
sauce Albuféra
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

La purée de carottes aux épices
21 € / kg

**LES DESSERTS**

Le baba à l'armagnac, crème montée vanille
création Fabian Feldmann (chef étoilé de l'Impertinent)
Bas Armagnac Laballe, Réserve 4 ans
la pièce : 9 €

La tarta de queso
Cheese cake comme à San Sebastian
(4 pers.) la pièce : 20 €

N'hésitez pas à composer vos menus
en choisissant également parmi notre offre habituelle
qui reste présente en boutique pendant les fêtes.

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 €

RÉSERVATIONS

- Par téléphone 05 59 24 45 98,
- À la boutique de Biarritz
16, rue de la Bergerie
- À la boutique de Bayonne
17, rue Poissonnerie

NOËL

Commande jusqu'au 22 décembre
Retrait le 24
en boutique à Bayonne ou à Biarritz

RÉVEILLON

Commande jusqu'au 29 décembre
Retrait le 31
en boutique à Bayonne ou à Biarritz

Boutiques fermées
le 25 décembre et le 1er janvier

