

**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

**LABALLE**VIGNERONS 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

