

# TRAITEUR ART ET PASSION

Passez de belles fêtes de fin d'année 2025 - 2026

AP

APÉRITIFS ENTRÉES PLATS MENUS

Réserver sur www.bonapti.fr



## by Art et Passion

#### COFFRET COCKTAIL:

Lobster Roll les 9 pièces: 36,00 € ttc

Bun's Brioché snaké, salade de Homard à la sauce du Chef

"Tourillons" aux trois saveurs les 18 pièces: 36,00 € ttc

Tourillon de volaille sauce truffe

Tourillon de saumon fumé / avocat / crème de ciboulette,

Tourillon Nectar de foie gras aux épices / Patrami de boeuf

Opéra de Foie gras de canard et pain d'épices les 12 pièces: 36,00 € ttc

le Polaire Surprise 40 pièces: Tarama / Saumon fumé: 40,00 € ttc

Les Navettes 24 pièces: 48,00€ ttc

Emulsion de foie gras Saumon fumé Maison Tarama Maison, Roulade Jambon blanc / Comté

www.bonapti.fr





by Art et Passion

#### COFFRET COCKTAIL:

Les 20 fours salés a réchauffer: 30,00 € ttc

Croques jambon truffé, Falafels coriandre, Madeleines Cheddar, Nuggets volaille thai, Cookies basilic

Le Plateau festif 20 pièces: 30,00 € ttc

Cookies basilic Nuage de parmesan,
Polaires Saumon fumé,
Navettes Tarama,
Opéra de Foie gras de canard,
Gauffres chantilly de betterave et Avruga

Les 12 verrines salées: 30,00 € ttc

Tartare de crevettes cuites sur sa crème de basilic Chantilly de betterave et œufs de hareng fumé Rillettes de Saumon, fromage blanc, citron vert

www.bonapti.fr



by Art et Passion

#### LES ENTRÉES FROIDES:

Demi-Langouste festive: 29,90 € ttc

Bodega de Tartare de Maigre, Crevettes et Saumon émulsion de citron vert et Avruga: 12,00 € ttc

"Mosaïk" de Gravlax aux feuilles de Nori, sauce "Signature AP": 12,00 € ttc

Terrine de foie gras de canard au Jurançon, condiment et pain d'épices, la tranche de 50 g: 12,00 € ttc

Saumon fumé Maison 80 gr, crème fouettée citronnée: 12,00 € ttc

Grand Blinis par 4: 4,00 € ttc le paquet

A RÉCHAUFFER:

Vol-au-vent de la reine (Volaille , boudin blanc, Champignons)

sauce Poulette: 8,50 € ttc

www.bonapti.fr



by Art et Passion

#### LES PLATS:

#### POISSONS

Coulibiac de Saumon Label Rouge Écosse: 22,00 € ttc

Noix de St Jacques au beurre de Truffe, tagliatelles fraîches crème de truffe; 24,00 € ttc

Médaillons de Lotte rôtis , Châtaignes, Céleri, champignons, crème forestière 22,00 € ttc VIANDES

Suprême de Chapon Fermier, crème de morilles et ses pâtes fraîches: 22,00 € ttc

Cannelloni ricotta épinard, Crème de parmesan: 14,00 € tte

Côte de veau, jus truffé,

Mille-feuille de Mona lisa à la truffe: 26,00 € ttc

PRÊT DE MARMITE SOUS CAUTION 100 € EN ESPÈCES À PARTIR DE 10 PERSONNES

www.bonapti.fr





by Art et Passion

LES MENUS:

<u>L'OMORIKA</u> : 32,00 € par personne

-Terrine de foie gras de canard au Jurançon prestige d'Automne -Suprême de chapon, crème de morilles, Casareccia

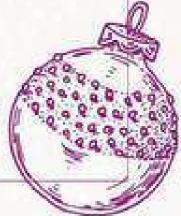
#### LE NOBILIS : 32,00 € par personne

-Bodega de Tartare de Maigre, Crevettes et Saumon émulsion de citron vert et Avruga

 -Médaillons de Lotte rotis, Châtaignes, Céleri, champignons, crème forestière

PRÉT DE MARMITE SOUS CAUTION 100 € EN ESPÈCES À PARTIR DE 10 PERSONNES

www.bonapti.fr







## by Art et Passion

#### Modalités

Pour les fêtes, passez vos commandes :

Noël: jusqu'au 15 décembre inclus

Nouvel An : jusqu'au 24 décembre inclus

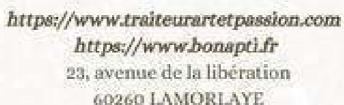
Retrait des commandes les 24 et 31 décembre de 9h à 14h.

Commandes sur <u>www.bonapti.fr</u> ou directement en boutique pendant les heures d'ouverture.

Les enlèvements des commandes des 24 et du 31 décembre se feront de 9 h 00 à 14 h 00.

du Mardi au Vendredi de 10h00 à 13h00 & de 17h00 à 20h00 le samedi 10h00 à 13h00 & 16h00 à 18h00

Je vous souhaite d'excellents préparatifs festifs, de chaleureuses et "délicieuses" fêtes de fin d'année 2025.



06 21 63 49 14

www.bonapti.fr



