



COCKTAILS FROIDS

10 PIÈCES 25€/PERS.

Gaspacho, féta et piment d'Espelette

Carpaccio de la pêche du jour réduction d'orange et basilic, pickles, et jus de citron

Gougère farcie au fromage frais, oeufs de truite et aneth

Sardine fraîche au sel sur focaccia

Piperade d'Amatxi sur toast, jambon de bayonne, Ossau Iraty

Tarama d'oeufs de cabillaud fumés, pain aux graines grillé

Truite de Banka en gravlax, crème au raifort, concombre mariné

Tartare de veau (Axuria) au couteau, mayonnaise au cerfeuil et gingembre

Foie gras mariné au porto et armagnac, chutney d'oignons

Huître fine de claire 1/pers, beurre d'algues (atelier + 200€)

Jambon Kintoa coopérative Belaun à la découpe (atelier + 400€)

COCKTAILS CHAUDS

10 PIÈCES 25€/PERS.

Aubergine au cumin en tempura, sauce tzatziki, piment d'Espelette

Brochette de champignon brun, sauce asiatique, sésame torréfié

Ttoro (soupe de poisson) revisité

Kokotxas (joue de lotte) sauce pil-pil

Xipirons à la plancha, vierge de légumes et chorizo (atelier + 200€)

Brochette de gambas braisée, vierge de légumes, piment d'Espelette

Croquette de cecina, mayonnaise au paprika fumé

Mini taloa, éfiloché de porc Manex, yaourt fumé, ciboulette

PLATS

30€/PERS.

LES VIANDES À L'ASSADOR

Porcelet de "la ferme des acacias" mariné 24h, sauce chimichurri

Filet de canette "coopérative Aldabia", jus réduit

Gigot d'agneau "coopérative Axuria" en zikiro, xipister maison

Côte de boeuf simmental

Côte de cochon Kintoa coopérative Belaun

LES POISSONS

Saumon au feu de bois, vierge de légumes

Poulpe braisé, mayonnaise à l'ail noir

VÉGÉTARIEN

Légumes de saison entier à la braise, sauce yaourt/tahini, pickles, herbes fraîches

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison braisés, basilic, grenade et feta

Gratin dauphinois

PLAT ENFANT

10€/PERS.

Poulet au barbecue, frites maison

FORMAGES

10€/PERS.

SÉLECTION DE TROIS FROMAGES ET RAISIN FUMÉ AU FEU DE BOIS

St Nectaire de la ferme Urtetia à Urt

Ossau Iraty de la ferme Larrondoa à Arhansus

Bûche de chèvre de la ferme Pancousset à La Bastide Clairence

DESSERTS

10€/PERS.

Ananas rôti au feu de bois, glace au yaourt, crumble au romarin

Pavlova au fruits de saison, chantilly, verveine

Russe praliné, coulis de fruits rouges

PAIN

1€/PERS.

Pain au levain Eneartz

CAFÉ

1€/PERS.

BRUNCH

DEUX PLATS AU CHOIX +
BOISSONS
30€/PERS.

Paella volaille "GARAT" et gambas

Talao au porc effiloché, sauce yaourt tahini citron, fromage de brebis

Focaccia olives/romarin, tomate et jambon blanc

Salade de quinoa, tomates, concombre, avocats, feta, graines torréfiées,
suprême de volaille "Garat", vinaigrette aux agrumes,
herbes fraîches

Muffin jambon blanc et fromage de brebis

Pancakes, chantilly, fruits rouges, sirop d'érable

Salade de fruits, sirop maison, amandes, chantilly

Jus bio Olatu : Citronnade, thé glacé, ACE...

Café, thé

PERSONNEL - DE 18H À 00H

25€/PERS.

BARMANS DE NUIT

650€

MISE EN PLACE ET DRESSAGE DES TABLES

PRESTATION SUR DEVIS

MODALITÉS

*Les prix sont en TTC

*N'est pas compris dans ce document la location de la vaisselle de table, ainsi que les nappes

*Nous facturons un droit de bouchon de 300 €. Les bouteilles vides ne seront pas reprises.

*Condition de règlement : acompte de 30% du montant à signature du contrat,
50% trois semaines avant prestation, et reste du paiement à réception de facture finale.

*Nous restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

AZKENA BIDEKO - 98 AVENUE DE VERDUN 64200 BIARRITZ
AZKENABIDEKO64@GMAIL.COM - 07 68 88 79 23
SIRET 910 421 254 00012
N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 48910421254
IBAN : FR76 3000 4010 6300 0101 4962 815

AZKENA BIDEKO