



tauzin

SAINT-SEVER en GASCOGNE

Traiteur Gascon, l'art de recevoir  
Collection de haute gourmandise



2012-2013

# Cocktail et buffet

Nous concevons des cocktails dressés sur plateaux et prêts à être servis : conçus pour un moment de festivités, ces assortiments feront office d'entrées en bouche ou de déjeuners et dîners. Nous vous les proposons présentés en mini-nems, opéras, en mini-verrines, sur des cuillères plates ou enfin dressés dans des flutes.

## Parmi nos suggestions de cocktail



- Involtini de magret
- Pressé de saumon au fromage de brebis
- Rouleau rafraichissant de langoustine
- Opéra de foie gras et figes
- Guacamole aux crabes
- Salade de légumes de saison
- Pimentade à l'œuf de caille
- Crème d'asperge de "Tosse", chips de ventrèche
- Vichyssoise de marrons et foie gras
- Croustillant de Morue (chaud)
- Croustillant de confit (chaud)
- Risotto de poulet aux cèpes (en mini-cocotte chaud)
- Foie gras rôti en cocotte aux pommes (chaud)

## Buffets



### BELLES PIÈCES

- Authentique lobe de foie gras mi-cuit avec pain grillé et chutney à la mangue ou poire ananas
- Jambon de Pays coupé à l'affut
- Saumon entier Mariné au gravelax
- Chaud - Froid de Merlu de Capbreton, décoré sur présentoir argenté, accompagné de mini-légumes croquants, aioli, mayonnaise et anchoïade faites maison

### BUFFET ANIMÉ

CUISINÉ ET SERVI AU MOMENT  
DEVANT LES CONVIVÉS

- Beignets de gambas, Beignets de légumes
- Foie gras rôti en cocotte aux pommes et raisins





# Repas de fêtes

Baptême, mariage, anniversaire, c'est parce que toutes les fêtes sont des moments d'exception que Tausin vous accompagne et revisite l'art de recevoir...

## ENTRÉES FROIDES

Gaspacho de tomate, tartare de calamar aux légumes marinés  
Terrine de garbure au foie gras, salade de mesclun, vinaigrette méridionale  
Salade landaise en rouleau de printemps et foie gras mi-cuit

## POISSONS FROIDS

Une terrine de saumon, morue salée et sardine marinée au basilic, légumes et émulsion façon aiolis  
Langoustine et Saint-Jacques en tartare marinés aux combawa et citronnelle, salade d'herbes  
Gelées de homard aux légumes de saisons, chantilly de ciboulette et sauce Caesar

## POISSONS CHAUDS

Pavé de merlu, jus de « ttoro », croustini de rouille et tapenade d'olive  
Barbu cuit sur l'arrête, sauce aux coquillages, aumônière de coquillages à la basquaise  
Filet de daurade royale, jus thaïe et légumes croquants  
Filet de bar farci au citron vert, marinère de la riviera, jus aux agrumes

## PLATS DE RÉSISTANCE

Côte de bœuf grillée, marmelade aux griottes et à la moutarde, pomme rates en cocotte  
Carré de veau rôti, jus parfumé à la sauge, tatin de légumes de saisons  
Pintade chaponnée, farcie à l'ancienne, sauce civet, pomme Macaire aux cèpes

## FROMAGE

Assiette de salade de mesclun, fromage de Brebis, confiture de cerise  
Plateau de fromage

## DESSERTS

**Buffet de desserts de famille fait maison :** œuf à la neige, Mousse au chocolat, Tarte au citron

### Desserts du terroir landais :

Tourtière aux pomme, glace vanille ;  
Gâteau au chocolat de grand-mère, crème anglaise ;  
Millasson à la framboise

### Trio de dessert servi à l'assiette ou en buffet

- Trio 1 : pavé chocolat à la framboise, indulgent au Grand Marnier, Tartare de fruits
- Trio 2 : Soufflé glacé chocolat, macaron fraises, raviole de mangue kiwi
- Trio 3 : Fines feuilles de chocolat crème vanille, raviole d'ananas fraises, Parfait thé-citron vert

# Vos réceptions

Confiez-nous vos désirs, nous les transformons en réalité ! Laissez-vous guider dans l'univers créatif et savoureux de notre chef, Éric Costedoat. Votre réception est unique. Qu'il s'agisse de moments intimes ou de centaines de convives à recevoir, nous vous proposons une prestation complète dans l'organisation de votre réception et mettons à votre disposition tous les professionnels de l'évènement.

## Un engagement de qualité

Nous avons la chance d'exercer dans un des terroirs les plus riches de France : poulardes fermières, foie gras des Landes, agneau de lait de Pyrénées... Nous ne travaillons que des produits issus des fermes locales. Pour chaque réception nous allons chercher nous même les poissons frais au port de Capbreton. Nous veillons à vous proposer des plats à base de légumes et fruits de saison pour ne cuisiner que des produits frais.



quomodo



**tauzin**  
SAINT-SEVER en GASCOGNE

Contactez Arnaud TAUZIN au 06 15 37 19 52, vous pouvez-aussi en voyer une demande de devis par mail

Chez Tauzin - 1 avenue du général de Gaulle - Quartier Péré - 40500 SAINT-SEVER - Tél./Fax : 05 58 45 87 28  
www.cheztauzin.com - e.mail : cheztauzin@orange.fr