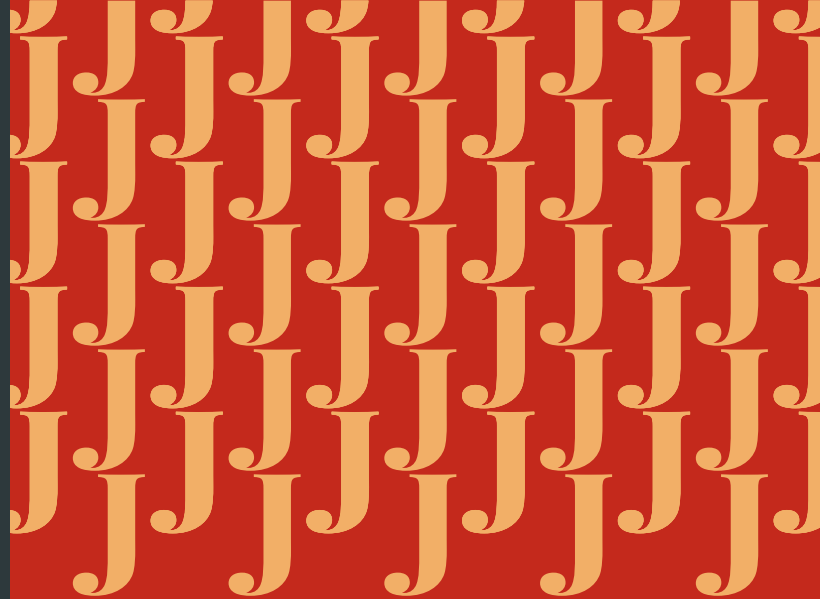


JUNQUA

SERVICE TRAITEUR

COMMANDES AU 06 86 67 31 30

Pensez à passer commande
au moins 3 jours avant l'évènement



CHARCUTERIE JUNQUA SERVICE TRAITEUR

HALLES DE PAU
COARRAZE
LARUNS (SAMEDI)

COMMANDES AU 06 86 67 31 30

Mail : junqua.didier@wanadoo.fr
www.charcuterie-traiteur-junqua.com



NOS BOUCHÉES



Le chaud

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS CHAUDS

Plateau de 54 : roulés saucisse, jambon, minis pizzas, minis quiches ----- 45€

QUICHES & PIZZAS

Plateau de 40 ----- 25€

Plateau de 80 ----- 45€

Le froid

PINTXOS

Plateau de 36 : Foie gras, saumon, thon, chorizo, serrano, chèvre ----- 60€

ASSORTIMENT TOASTS FROIDS

Plateau de 54 : serrano, chèvre, saumon, crevette 55€

NAVETTES GARNIES

Petits pains viennois garnis saumon, fromage, jambon (au minimum 20) ----- 1€50 /PIECE

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Saucisson, andouille, chorizo, chiffonade ----- 35€

PLATEAU DE CHIFFONNADE ----- 35€

Nos produits de Noël

FOIE GRAS

- Foie gras de canard mi-cuit au torchon
- Rouleau de foie gras mi-cuit (entier ou demi lobe)
- Bocaux de foie gras de canard

LES GALANTINES ET SAUMON FUMÉ

- Suprême de faisán au foie gras galantine de volaille
- Saumon fumé tranché

APÉRITIFS GOURMANDS

- Assortiment de minis burgers
- Pâté en croûte au foie gras
- Minis boudins cocktail noirs ou blancs
- Minis chipolatas au vin blanc

LES ENTRÉES

- Bouchée à la reine
- Feuilleté foie gras aux pommes
- Escargots de Bourgogne au beurre
- Coquilles Saint-Jacques
- Tartelette de boudin aux pommes

LES PLATS FESTIFS

- Ris de veau
- Boudin blanc nature
- Boudin blanc truffé
- Crépinette au Jurançon et Armagnac
- Farce aux cèpes
- Aiguillettes de poulet sauce aux cèpes

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Risotto champignon et parmesan
- Gratin dauphinois
- Marrons confits
- Pommes dauphines

