

Carte 2020



MOKOFIN

Joëlle & Maitena Erguy

Pâtisserie
Salon de Thé - Traiteur

27, rue Thiers - 64100 BAYONNE
05 59 59 04 02 - www.mokofin.com



*Mokofin propose une carte gourmande
et variée pour tous vos événements
privés et professionnels.*

*N'hésitez pas à nous contacter pour une
étude personnalisée, toute notre équipe
reste à votre disposition.*





CANAPÉS TRADITIONS

- Chiffonade Bayonne, parmesan
 - Mousse de canard, pistache
- Crevette marinée, concombre, aneth
- Fromage frais aux herbes, abricot, raisin
 - Œuf, asperges, tomate cerise

Plateau de 24 pièces : 25,20 € / Plateau de 40 pièces : 42 €

CANAPÉS GOURMANDS

- Choux, chèvre frais, légumes confits
 - Dôme foie gras, pruneau, magret
- Wrap saumon fumé, crudités, crème aux herbes
 - Lomo, tomate confite, noix
- Ventrêche de thon, crèmeux citron vert

Plateau de 24 pièces : 30 € / Plateau de 35 pièces : 43,75 €

FOURS CHAUDS

- Quichette Lorraine
 - Quichette poireaux chèvre
- Croustillant ricotta, épinard, noisette
- Mini pizza, tomate cerise, pistou, pickles d'oignons
- Burger chorizo basque, fromage fermier, poivronnade

Plateau de 24 pièces : 26,40 € / Plateau de 35 pièces : 38,50 €

BROCHETTES FROIDES

(mai à septembre)

- Tomate, mozzarella, olive, pistou
- Melon, bayonne, caramel balsamique
- Pêches rôties, magret fumé, noisettes

1,50 € la pièce (10 minimum)



ŒUFS TOQUÉS

- Brouillade d'œuf au saumon fumé
- Houmous, citron vert, légumes marinés
- Crabe, condiment mangue, fromage frais aux herbes

Boîte de 12 pièces : 27,60 €

LES FINGERS

- Club nordique saumon fumé, perles de citron
 - Warps crudités
- Navette briochée, jambon blanc, brie, cornichon

Plateau de 24 pièces : 36 €

PAIN SURPRISE (pain suédois)

- Fromage frais, jambon de Bayonne, rillettes de canard, saumon fumé

Environ 36 pièces : 29 €

MIGNARDISES SUCRÉES

- Choux chocolat et café
 - Tartelette chocolat
- Madeleine et fruits de saison
 - Tartelette citron
- Financier café, crème brûlée vanille

Plateau de 24 pièces : 24 € / Plateau de 35 pièces : 35 €



TRAITEUR



- Kouloubiac saumon

6 Parts : 39 €

- Pâté en croûte du moment

*Plats du moment en bocaux individuels (nous consulter).
N'hésitez pas à venir en boutique découvrir notre gamme traiteur.*

PLATS À PARTAGER

- Massaman crevette ou poulet, légumes croquants
- Parmentier de canard au chorizo, purée à la noisette
- Lasagne de merlu, crème poivrons

9 € / Personne

Minimum pour 6 pers. 48 h avant

TARTES SALÉES

Quiche

- Lorraine
- Saumon, épinard, brocolis
- Tomates, chèvre, champignons

6 Pers. : 24 €



CÔTÉ PRO



*En plus de notre gamme "Cocktail-Lunch",
nous proposons des plateaux repas froids (2 minimum)*

REPAS TERRE

- Jambon de Bayonne, fromage fermier, noix, raisins
- Ballotine poulet, semoule aux légumes
- Tarte du jour

REPAS MER

- Œuf mimosa, thon, légumes de saison
- Darne de saumon au pavot, quinoa gourmand
- Tarte du jour

14 € Plateau

Pain et boisson comprise (eau)

REPAS GOURMET

- Saumon fumé à l'aneth et citron vert
- Filet de canard, salade de lentilles et tomates confites
- Entremet du jour

16 € Plateau

Pain et boisson comprise (eau)

**Sur demande nous proposons
un plateau végétarien.**



Tarte fruits rouges



Belize



Marquis



Fraisier



NOS ENTREMETS

4 à 12 personnes : 13 à 44 euros

Princesse

Crèmeux cassis, mousse fromage blanc, framboise, dacquoise amandes

Belize

Croustillant praliné, crumble, compotée de mangues rôties, mousse vanille, biscuit financier chocolat

Marquis

Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, marmelade d'orange, biscuit chocolat, croustillant praliné feuilletine

Macaé

Mousse au chocolat noir 66% pure origine Brésil, biscuit chocolat, croustillant crumble

Barista

Croustillant gianduja crêpe dentelle, crèmeux dulcey, mousseline café capuccino, ganache montée café, biscuit moelleux amande

Bako

Croustillant et crèmeux citron, biscuit et crèmeux noisette, mousse légère mascarpone citronnée

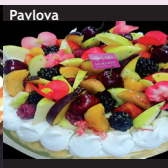
Bayonne-Brest

Choux crumble, mousseline praliné amande noisette, coulis caramel le tout posé sur un disque de pâte sablée amande

Fraisier

(uniquement en saison)

Mousseline vanille, biscuit joconde, fraises fraîches locales, compotée de rhubarbe



NOS TARTES

4 à 8 personnes : 16 à 29 euros

Tarte aux fraises (uniquement en saison)

*Sablé breton, financier pistache chantilly fraise
et fraises fraîches locales*

Tarte amandine

Pâte sablée amande, amandine et fruits frais selon la saison

Tarte fine aux pommes

Pâte feuilletée, compote de pommes, pommes cuites

Tarte citron

*Sablé breton, crémeux citron, marmelade citron,
meringue italienne*

Tarte chocolat

Ganache chocolat, sarrasin grillé sur pâte sablée

LES INTEMPORELS

Taille unique 6 parts

Médina

*Amandine, crème légère vanillée, poires pochées à l'hibiscus
(uniquement en saison)*

Pavlova

Meringue craquante, chantilly vanille, fruits frais de saison

Saint-honoré

*Feuilleté, choux garnis vanille et caramélisés,
chantilly onctueuse vanille*

Paris-Brest

Couronne de pâte à choux, crème mousseline praliné

Mille-feuille (de 4 à 10 parts)

*Feuilletage caramélisé, crème légère vanille, fruits rouges
ou caramel (suivant la saison)*



MOKOFIN

Joëlle & Maitena Erguy

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ - TRAITEUR

27, rue Thiers - 64100 BAYONNE
05 59 59 04 02 - www.mokofin.com

