

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.*



✿ | ✿ COCKTAIL - LUNCH | ✿ | ✿

CANAPÉS TRADITIONS

- Chiffonade Bayonne, parmesan
- 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

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

FOURS CHAUDS

- Quichette Lorraine
- Quichette poireaux chèvre
- 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)

❁ | ❁ **COCKTAIL - LUNCH** ❁ | ❁

ŒUFS TOQUÉS

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

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



- Koulibiatic 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.**



PÂTISSERIES



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 crème 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*



PÂTISSERIES



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

