

Carte 2021



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 PRESTIGES

- Pâté en croûte fermier, pickels de légumes
- Crevette marinée, radis noir, perles de citron
- Blinis noisette, ganache foie gras, figues, magret fumé
- Cake poivron, jambon de Bayonne, copeaux de fromage fermier, tomate confite
- Choux, crème aux herbes, saumon, pamplemousse

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

FOURS CHAUDS

- Quichette fruits de mer
- Croustillant de légumes Thai
- Croq jambon parmesan
- Burger canard, fromage fermier, confit d'oignons
- Feuilleté, farce fine de cochon et champignons

Plateau de 24 pièces : 27,60 € / Plateau de 35 pièces : 40,25 €

FINGERS

- Club nordique, saumon fumé, perles de citron
- Wraps lomo séché, crudités
- Navette briochée, rilette de sardine, moutarde à l'ancienne, roquette
- Eclair, chèvre frais, légumes croquants basilique

Plateau de 24 pièces : 33,60 €



ŒUFS TOQUÉS

- Brouillade d'œuf au saumon fumé
- Comme un taboulé, légumes croquants, féta marinée
- Tartare d'avocat citron vert, crabe aux herbes, condiment mangué

Boîte de 12 pièces : 27,60 €

PAIN SURPRISE (pain suédois)

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

Environ 36 pièces : 32,5 €

MIGNARDISES SUCRÉES

- Choux chocolat
- Pavlova, chantilly vanille, fruits de saison
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron
- Financier, mousseline praliné

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



TRAITEUR



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

- Koulibiatic saumon

6 Parts : 39 €

- Pâté en croûte du moment

PLATS À PARTAGER

Minimum pour 6 pers. 48 h avant

Vous avez la possibilité de nous laisser vos plats personnels pour votre commande

- Parmentier de canard au chorizo, purée à la noisette
 - Lasagne de merlu, crème poivrons

9 € / Personne

- Poulet fermier, pommes de terre grenailles, échalottes et ails confits

6 Pers. : 30 €

QUICHES

48 h avant

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

6 Pers. : 24 €



CÔTÉ PRO



Nous proposons des plateaux repas froids (2 minimum) pain et boisson compris

REPAS TERRE - 14 €

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

REPAS MER - 14 €

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

REPAS GOURMET - 16 €

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

Sur demande nous proposons un plateau végétarien.

*Commander la veille avant 12 h
Livraison possible du lundi
au vendredi (nous consulter)*



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

Choc Noisette

Mousse chocolat lait 40%, Dacquoise noisette, caramel noisette, crousti 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 mœlleux amande

Bako

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

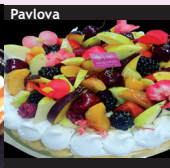
Bayonne-Brest (maxi 8 parts)

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

Fraisier (maxi 10 parts)

(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 (taille unique 6 parts)

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

Tarte chocolat (taille unique 6 parts)

Ganache chocolat, 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

