

Carte 2022



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 PRESTIGES

- Pâté en croûte fermier, pickels de légumes
- Crevette marinée aux herbes, œufs de truite
- 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
- Croquette de morue
- Croq'jambon parmesan
- Brioche canard, fromage fermier, confit d'oignons
- Feuilleté farce fine de cochon et figues

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

FINGERS

- Club nordique saumon fumé, perles de citron
- Wraps chorizo, crème de poivrons
- Navette briochée, rilette de sardine, moutarde à l'ancienne, roquette
- Choux chèvre frais, légumes croquants, basilic

Plateau de 24 pièces : 33,60 €

COCKTAIL - LUNCH

SALADETTES

ÉTÉ

- Tomate, mozzarella, melon
- Semoule, fruits secs, avocat, poulet mariné
- Œufs brouillés, saumon fumé

HIVER

- Lentilles, magret fumé, pickels d'oignon
- Endives, bleu des basques, noix, raisins
- Pâtes, jambon de bayonne, tomates séchées

9 pièces : 24,30 €

PAIN SURPRISE (pain suédois)

- Bleu des basques confiture de cerise, rôti de bœuf moutarde à l'ancienne, jambon de bayonne, 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.*

- Kouloubiac 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
- 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)*



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*

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 crème dentelle, ganache montée cappuccino,
crèmeux dulcey, mousseline 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*



PÂTISSERIES



Princesse



Tarte aux fraises



Mille-feuille



Pavlova



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

LES INTEMPORELS

Taille unique 6 parts : 25 à 27 euros

Médina

Pâte filo caramélisée amandine, crème légère vanillée, poires pochées
ou pêches suivant saison (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

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

Number Cake (6/8 parts)

Biscuit sablé crème légère vanille, confit de framboise, fruits rouges
OU crème légère chocolat, coulis caramel.



MOKOFIN

Joëlle & Maitena Erguy

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ - TRAITEUR

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

