

Carte 2023



**MOKOFIN**

*Joëlle & Maitena Erguy*

**Pâtisserie**

**Salon de Thé - Traiteur**

27, rue Thiers - 64100 BAYONNE  
05 59 59 04 02 - [www.mokofin.com](http://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 croûte de saison
- Tartelettes crevettes marinées aux herbes, œuf de truite, concombre
- Blinis noisette, ganache foie gras, figues, magret fumé
- Cake poivron, jambon de Bayonne, copeaux de fromage fermier, tomate confite
- Tartelette crème aux herbes, saumon fumé, pamplemousse

**Plateau de 24 pièces : 31,20 € / Plateau de 35 pièces : 45,50 €**

---

## FOURS CHAUDS

- Quichette fruits de mer
- Samoussa légumes
- Croq' jambon parmesan
- Brioche canard, fromage fermier, confit d'oignons
- Feuilleté farce fine de cochon, fruits secs

**Plateau de 20 pièces : 25 € / Plateau de 35 pièces : 43,75 €**

---

## TENDANCES

- Club nordique saumon fumé, perles de citron, aneth
- Wraps chorizo, crème de poivrons
- Bun rilette de thon, moutarde à l'ancienne, œuf de caille
- Choux chèvre frais aux herbes, légumes croquants

**Plateau de 20 pièces : 28 € / Plateau de 35 pièces : 49 €**

---



## 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
- Œufs brouillés, jambon de bayonne, tomates séchées

12 pièces : 32,40 €

---

## PAIN SURPRISE (pain suédois)

- Fromage frais aux herbes noix raisins secs, pastrami moutarde à l'ancienne, jambon de bayonne poivronnade, saumon fumé crème à l'aneth

Environ 36 pièces : 32,5 €

---

## MIGNARDISES SUCRÉES

- Choux chocolat
- Baba chantilly vanillée
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron
- Financier mousseline praliné

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



# TRAITEUR



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

- Koulibiac saumon  
*48 h avant*  
**6 Parts : 42 €**
- 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 veau 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.  
Commander la veille avant 12h*

### REPAS TERRE - 14 €

- Jambon de Bayonne, fromage fermier, noix, raisins
- Ballotine poulet, quinoa
- 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, choux rouge et citron vert
- Filet de canard, salade de lentilles et tomates confites
- Entremet du jour

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

*livraison possible seulement pour les plateaux repas du lundi au samedi (nous consulter)*



Tarte fruits rouges



Belize



Number Cake



Fraisier



## NOS ENTREMETS

4 à 12 personnes : 16 à 45 euros

### Princesse

*Crèmeux cassis, mousse fromage blanc, framboise, dacquoise amande*

### 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, 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*



## 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*

## LES INTEMPORELS

Uniquement 6 parts et à commander 48h avant

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.*

### **Tarte citron**

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



# MOKOFIN

*Joëlle & Maitena Erguy*

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ - TRAITEUR

27, rue Thiers - 64100 BAYONNE  
05 59 59 04 02 - [www.mokofin.com](http://www.mokofin.com)

