

Carte 2024



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



« Commander la veille avant 12h »

CANAPÉS PRESTIGES

- Cake poivron, serrano, tomates confites, perles balsamiques
- Tartelettes saumon fumé, pamplemousse, crème aux herbes
- Pâté croûte de volaille, pickles d'oignons
- Cake noisette, magret fumé, ganache fois gras, figue
- Tartelette chantilly au curry, légumes marinés de saison

Plateau de 24 pièces : 31,20 € / Plateau de 42 pièces : 54,60 €

TENDANCES

- Club nordique, filet poulet au curry, légumes vinaigrés
- Choux chèvre frais aux herbes, légumes rôtis
- Focaccia œuf mimosa, ventrèche de thon mariné
- Wrap saumon fumé, crudités, tartare
- Focaccia, crème poivron, coppa, tomates confites, parmesan

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

FOURS CHAUDS

- Quichette fondue de poireaux et gambas
- Feuilleté farce fine cochon, fruits secs
- Samoussa légumes
- Briochette magret fumé, confit d'oignons, chèvre
- Croq champignons, épinard, cheddar

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



COCKTAIL - LUNCH



« Commander la veille avant 12h »

SALADETTES

- Salade quinoa, légumes croquants, fruits secs, sauce légère aux herbes
- Salade poulet mariné, tomates confites, pomme de terre, parmesan, croûtons
- Brouillade d'œuf, saumon mariné, œufs de hareng

18 pièces : 48,60 €

PAIN SURPRISE (pain suédois)

- Jambon de bayonne, crème poivron
- Saumon fumé, crème à l'aneth
- Pastrami, cornichons, moutarde épicée
- Bleu des basques, confiture cerise, noix

Environ 36 pièces : 34,00 €

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

- Kouloubiac saumon

48 h avant

8 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 patate douce à la noisette

- Lasagne de thon aux légumes

9 € / Personne

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

6 Pers. : 36 €

TARTES SALÉES

48 h avant

QUICHE /

- Lorraine
- ou • Saumon, épinards
- ou • Poireaux chèvre et curry

8 Parts. : 30 €

TATIN /

- Légumes de saison
- ou • Pommes de terre, fromage fermier, serrano

8 Parts. : 46 €



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, crudités
- Tarte du jour

REPAS MER - 14 €

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

REPAS GOURMET - 16 €

- Saumon fumé à l'aneth, chou rouge et citron vert, crème aux herbes
- 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)*



PÂTISSERIES

(commander la veille)



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 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

(commander la veille)



NOS TARTES

4 à 8 personnes : 13 à 39 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 39 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

Pâte sablée, financier amande, crème citron, meringue italienne,
gel citron



MOKOFIN

Joëlle & Maitena Erguy

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ - TRAITEUR

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

