

Carte 2025



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.*





PRESTIGES

- Focaccia / coppa / pickles de légumes / parmesan
- Cake épinard / chèvre frais / tomate confite / pavot
- Focaccia / rillette de thon / mimosa d'œuf
- Cake noisette / dôme foie gras / pomme confite magret fumé
- Tartelette saumon fumé / Tzatziki

Plateau de 24 pièces : 36 € / Plateau de 35 pièces : 52,50 €

PINTXOS (végétarien)

- Tartare avocat / mangue / Feta
- Tortilla aux herbes et petits pois / rapé de Parmesan
- Crème de curry / abricot / raisin / pickles de carotte
- Houmous / artichaut mariné / pesto / tomate confite
- Gâteau de quinoa / crème légère citron

Plateau de 20 pièces : 26 € / Plateau de 30 pièces : 39 €

FOURS CHAUDS

- Samoussa légumes
- Croq jambon blanc Montauzer / cheddar
- Feuilleté volaille légumes
- Quichette saumon / courgette
- Briochette chorizo / chèvre / confit d'oignon

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



SALADETTES

- Tartare de crevettes / mangue / chantilly salée au curry
- Salade de céréales / légumes croquants / fruits secs / sauce légère aux herbes
- 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 : 36 €

MIGNARDISES SUCRÉES

- Choux vanille caramel
- Macaron vanille framboise
- Tartelette aux fruits
- Tartelette citron
- Financier mousseline praliné

Plateau de 24 pièces : 33,60 € / Plateau de 35 pièces : 49 €



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 : 48 €

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

10 € / Personne

6 Pers. : 38 €

TARTE SALÉE

48 h avant

QUICHE /

- Lorraine
- ou • Saumon, épinards
- ou • Poireaux chèvre et curry tatin légumes de saison

8 Pers. : 30 €

TATIN /

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

8 Pers. : 46 €



CÔTÉ PRO



*Nous proposons des plateaux repas froids (2 minimum) pain et boisson compris.
Commander la veille avant 12h*

REPAS TERRE - 16 €

- Jambon de Bayonne, fromage fermier, noix, raisins
- Ballotine poulet, quinoa, crudités
- Tarte du jour

REPAS MER - 16 €

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

REPAS GOURMET - 18 €

- Saumon fumé à l'aneth, choux 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)*



NOS ENTREMETS

4 à 12 personnes : 16 à 51 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 moelleux amande*

Bako

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

Bayonne-Brest (maxi 6 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*



Princesse



Tarte aux fraises



Mille-feuille



Pavlova



NOS TARTES

4 à 8 personnes : 13 à 42 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

