

ARTISAN CHARCUTIER

SÉBASTIEN ZOZAYA

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les fêtes de fin d'année 2024



LES PIÈCES APÉRITIVES

Le coffret canapés prestige
3 variétés :
Saumon fumé maison
Gambas royale et concombre
Foie gras aux figues
plateau de 12 pièces : 34 €

Les sticks croque-truffe
6 pièces : 12 €

Les croquetas
au jambon ibérique
boîte de 9 pièces : 12 €

Les œufs brouillés à la truffe
boîte de 6 pièces : 24 €

LES GRANDS CLASSIQUES TERRE ET MER

La demi-langouste de l'île de Tristan
mayonnaise maison
la pièce : 42 €

La terrine de foie gras des Landes
élevage les Canards de Jules,
mi-cuit au naturel
16,80 €/100g

LA TRUITE DE BAIGORRI

Le pavé de truite en Bellevue, servi froid,
rémoulade de légumes
et œuf mayo
la pièce : 12 €

Le gravelax de truite à l'aneth
6,20 €/100g

La truite fumée par nos soins
7,20 €/100g



Le blini français au sarrasin
ø 12 cm, réalisé par nos soins
2 pièces : 3 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Les très gros escargots de Bourgogne
par 6 : 10 €

Le croque jambon-truffe
la pièce : 12 €

La véritable bouchée à la reine
aux ris de veau français
la pièce : 12 €

Le camembert fermier moulu à la louche
truffe et jambon blanc
en croûte de feuilletage
la pièce (2 pers.) : 18 €

LES PÂTES EN CROÛTE

Le pâté en croûte
trois volailles et foie gras
taillé au couteau
(sans porc) 75 €/kg

Le pâté en croûte des garçons
cochon, canard, foie gras, armagnac
75 €/kg

LES TOURTES

La tourte feuilletée "Tout Cochon" signature
la pièce (4 pers.) : 23,50 €

La tourte de Noël
cochon, ris de veau, marrons,
champignons, lard fumé
la pièce (4 pers.) : 28 €



Tous nos plats sont élaborés artisanalement dans nos cuisines avec pour ingrédients des produits frais sélectionnés par nos soins.

LES POISSONS ET LES VIANDES

(SANS GARNITURE)

La St-Jacques des côtes bretonnes
garnie, en croûte de feuilletage
julienne de légumes, réduction crème au citron
la portion : 18 €

Le pavé de turbot rôti
sauce Noyilly Prat
la portion : 24 €

La poularde des Landes fermière
farci aux champignons, jus court truffé
la portion : 22 €

Le suprême de pintade truffé
jus de viande
la portion : 22 €

Le cochon de lait
cuisson basse température
jus de viande
la portion : 22 €

LES GARNITURES

La purée de pomme de terre
façon Joël Robuchon
21 €/kg

La purée de pomme de terre truffée
26 €/kg

Les endives braisées à l'orange
21 €/kg

La poêlée de marrons au lard paysan
24 €/kg

LES DESSERTS

La pavlova
fruits de la passion, fruits exotiques
la pièce : 9 €

Le baba à l'armagnac,
crème montée vanille
Bas Armagnac Laballe, Réserve 4 ans
la pièce : 9 €

IDÉES CADEAUX

La BOX "Torchon"
1 torchon Zozaya x Accoceberry par Moutet
6 boîtes de conserves dégustation
48 €

La BOX "1040"
6 belles conserves charcutières :
le Pâté (vraiment) basque
le Pique-vert
le Ma foi
le Tiens voilà du boudin
les Chichons comme cochon
le 20 pour CENT
+ 1 Moutarde maison
46 €

La BOX "Manger du pâté c'est sauver un charcutier"
1 casquette "Manger du pâté..."
1 tote-bag "Manger du pâté..."
3 boîtes de pâté "Manger du pâté..."
54 €

Le livre "Charcuterie, leçons en pas à pas,
par Sébastien Zozaya"
Editions Chêne
59,90 €

MODALITÉS DE RÉSERVATION

- Par téléphone 05 59 24 45 98.
- À Biarritz, 16 rue de la Bergerie.
- À Bayonne, 17 rue Poissonnerie.

POUR NOËL

Commande jusqu'au 22 décembre.
Retrait le 24 à Bayonne ou à Biarritz.

POUR LE RÉVEILLON

Commande jusqu'au 29 décembre.
Retrait le 31 à Bayonne ou à Biarritz.

HORAIRE SPÉCIAUX

Ouvert dimanche 22, lundi 23 et mardi 24,
fermé le 25 décembre.
Ouvert dimanche 29, lundi 30 et mardi 31,
fermé le 1^{er} janvier.

N'hésitez pas à composer vos menus
en choisissant également parmi notre offre habituelle
qui reste présente en boutique pendant les fêtes.

