

TRIPA

CHARCUTERIE
TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

SPÉCIALITÉS ARTISANALES – PRODUITS LOCAUX – FAIT MAISON

Les prix peuvent être indiqués à la portion ou au kilo, selon vos besoins.

CHARCUTERIE MAISON

Élaborées dans notre atelier à partir de viandes rigoureusement sélectionnées.

Jambon blanc maison	28€/kg
Jambon serrano	26€/kg
Mortadelle	39€/kg
Terrines de campagne	28€/kg
Rillettes porc	34€/kg
Rillettes de sardine	26€/kg
Boudin noir en boudruche	18€/kg
Hure	22€/kg
Pâté en croute	46€/kg

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries maison, présentation soignée.

Plateau découverte (pour 6)	48€
Plateau gourmand (pour 6)	64€

PLATEAUX DE TAPAS

Assortiment de tapas maison.
5 pièces par personne à définir à la commande.

Plateau de tapas (pour 6)	90 €
---------------------------	------

SAUCISSES ARTISANALES

Fabrication maison, recettes traditionnelles.

Saucisse fine	18€/kg
Saucisse de Toulouse	18€/kg
Knack	19€/kg
Txistorra	19€/kg
Merguez	22€/kg
Boudin noir	18€/kg

PLAT CUISINÉS

Pièces élégantes, idéales pour vos repas et événements.

Ballotine de volaille, jus ou sauce au choix	34€/kg
Ballotine de poisson (selon arrivage), jus ou sauce au choix	38€/kg
Sauté de veau aux olives	36€/kg
Poulet curry/ coco	32€/kg
Truite des pyrénées, beurre blanc citronné	38€/kg
Axoa de veau	34€/kg
Parmentier de porc/ boeuf/ veau	22€/kg

RÔTIS FROIDS

Servis froids, tranchés, accompagnés de mayonnaise maison.

Rôti de porc cuit aux herbes	26€/kg
Rôti de bœuf	39€/kg

GARNITURES DE LÉGUMES DE SAISON

Préparées selon le marché et l'inspiration d'Antoine.

Légumes rôtis, assaisonnement maison & herbes fraîches ou épicées	16€/kg
Gratin de légumes, ou dauphinois	21€/kg

PURÉES MAISON

Onctueuses et gourmandes, selon la saison.

Purée de pommes de terre, beurre fermier	14€/kg
Purée de patate douce	16€/kg
Purée de céleri	16€/kg
Purée de courge	16€/kg

SALADES

Fraîches, colorées et équilibrées.

Salade de lentilles et truite fumée	24€/kg
Salade de haricots et magret fumé	26€/kg
Taboulé aux herbes fraîches	18€/kg
Salade de poulpe à la galicienne	28€/kg

DESSERT

Crème au caramel	3.80€/pièce
Verrine crème citron, crumble noisette	5.50€/pièce
Cheese cake, confiture de saison	4€/portion
Tarte fine aux pommes	24€/kg



SIGNATURE MAISON

Cuisine 100 % faite maison, généreuse et sincère, élaborée à partir de produits locaux en circuit court.

Devis personnalisé sur demande – Prestations adaptées à vos événements

TRIPA

CHARCUTERIE
TRAITEUR

Charcuterie Traiteur TRIPA

102 impasse de LIZARDIA 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle
charcuterie.tripa@gmail.com – 07 61 44 86 74