

SERVICE TRAITEUR

NEW
2018

Vous souhaitez organiser un évènement privé ou d'entreprise, un apéritif entre amis... nous nous occupons de tout.

Nous vous proposons des formules cocktails dinatoires chez vous ou dans votre entreprise avec cuisinier et serveur si besoin...

Proposition à la carte selon vos envies !

Contact par mail à
pena@natureo.eu
ou au **05 58 43 29 39**



SUIVEZ-NOUS

 @penanatureo

Et retrouvez nos menus,
nos animations musicales et culturelles,
rencontres, conférences ...



GESTION DES DÉCHETS

Pour toute vente à emporter, amenez vos contenants et économisez 1€ par plat sur votre addition finale !

natureo
La Peña 

BAR TAPAS - RESTAURANT - ÉPICERIE

SUR PLACE
OU
À EMPORTER

BRUNCH
TOUS LES
DIMANCHES
à partir de 11h

LIVRAISON



LA RUCHE
QUI DIT OUI !

MANGER MIEUX
MANGER JUSTE

VENTE DIRECTE
DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ.
Frais, légers, adaptés à votre santé,
pour le plaisir de tous...

TOUS LES
VENDREDIS

ÉPICERIE PAIN GOÛT NATURE
TERROIR VIENNOISERIES FRAIS
SAVEUR FERMIER QUALITÉ BIO
CRÉATIVITÉ VITALITÉ EAU FRUITS

HORAIRES

Du 23 mars au 05 novembre - 7 jours sur 7
☎ : 05 58 43 29 39 ✉ : pena@natureo.eu
Avenue des Tucs 40150 SEIGNOSSE

TAPAS

Planche 11€
 1/2 planche 6€
 Jambon Réserve avec Guindillas

Planche mixte 14€
 1/2 planche 7€50
 Jambon Réserve, Chorizo, Lomo, Fromage Brebis, Guindillas

Pintxos 7€50
 Tortillas Piquillos
 Tapenade de Légumes confits, Anchois
 Jambon, Brebis, Guindillas
 Chorizo grillé, Ail, Marinade tomate
 Patatas bravas, Rabas, Lomo séché

Tapas frits 8€
 Rabas / Croquette de jambon / Croquette de chorizo / Croquette de fromage / Oignons frits / Accras de morue

Tapas Healthy 9€
 Planche de légumes soja au curry
 Brochette de tofu, Ail des ours



Sauce : Ketchup piquillos / Aioli / Mayonnaise / Citron / Sojate

BURGERS

Le Peña 14€
 Pain bun's, Steak Charolais, Ketchup aux Piquillos d'Espelette, Piquillos à la plancha, Jambon, Roquette, Oignons frits, Brebis

Le Landais 13€
 Pain bagel, Steak de Canard, Sauce Crème de Foie Gras, Magret fumé, Roquette, Pignons, Oignons frits

Le Naturéo 12€
 Pain bun's, Sojate au Curry, Tofu à l'Ail des Ours, Sel de Sésame, Tomates, Roquette, Carottes, Avocat, Multi-graines



Bagel gourmand 13€
 Bagel, 2 Cheddar, Steak Charolais, Cornichons, Tomates, Salade, Oeuf, Oignons frits, Bacon, Moutarde, Ketchup

9,50€

BAR à SALADES

Uniquement les midis
 en juillet et août
 Ingrédients BIO au choix



8€ Menu PITCHOUN

Mini burger
 ou mini pizza
 + 1 boisson
 + 1 dessert



PIZZAS

Pitchoun 6€
 Sauce tomate, Mozzarella, Jambon

Paris 9€
 Sauce tomate, Olives, Mozzarella, Jambon, Champignons de Paris

Calzone 11€
 Sauce tomate, Jambon, Mozzarella, Champignons de Paris, Oeuf

Sicilienne 10€
 Sauce tomate, Oignons sautés, Anchois, Olives, Mozzarella

Maestro 13€50
 Sauce tomate, Mozzarella, Pesto, Roquette, Jambon Réserve, Parmesan

Basquaise 12€
 Sauce tomate, Chistora, Sakari, Poivrons confits, Jambon Réserve, Brebis

2 Saumons 12€50
 Base crème, Basilic, Saumon frais, Saumon fumé, Mozzarella, Copeaux parmesan, Citron

4 Fromages 12€
 Sauce tomate, Crème, Gorgonzola, Chèvre, Mozzarella, Copeaux parmesan

Naturéo 12€
 Sauce tomate, Tomates fraîches, Artichauts, Poivrons, Oignons frits, Roquette, Courgettes marinées, Multi-graines

MENU DU JOUR - ARDOISE

Tous les midis (excepté le dimanche)

Produit de saison et frais

Entrée + plat + dessert 14€
 Entrée + plat ou plat + dessert 11€

SUGGESTIONS DU CHEF

Midis et soirs (hors juillet et août)

À PARTAGER

Sur commande

SUR PLACE

Poulet fermier Sud-ouest (4 personnes) 24€
 (Label rouge) 1.5kg, accompagné de pommes grenailles

A EMPORTER

Poulet fermier Sud-ouest (Label rouge) 1.5kg 14€
 Avec ses pommes de terre grenaille 16€
 Portion supplémentaire 3.50€



Desserts Healthy à partir de 5.50€
 Cake aux fruits selon les saisons, mousse au chocolat, bar à bowl, riz au lait végétal, smoothie, milshake...

