



COLLECTION 2026

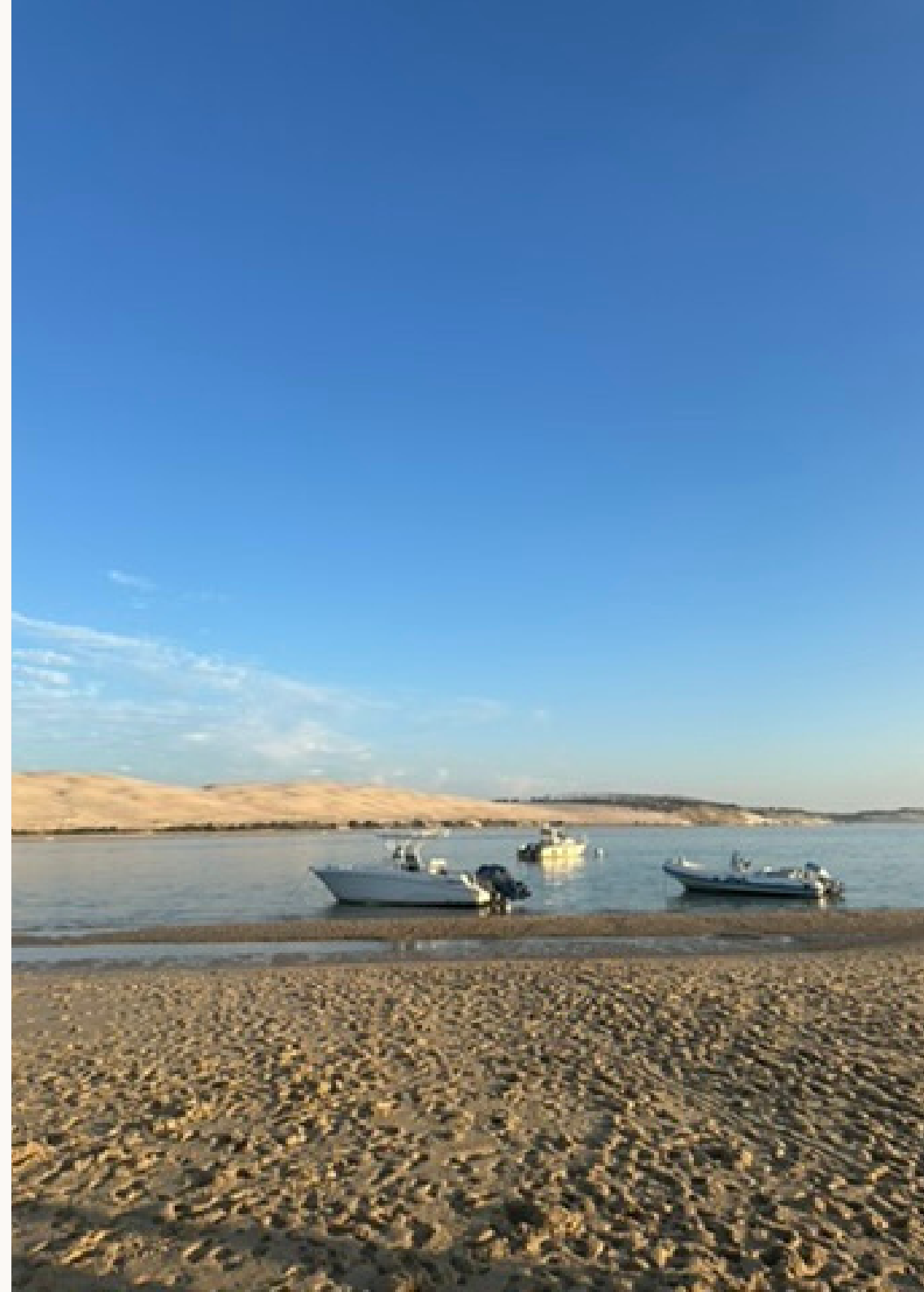
L'ART DU PIQUE-NIQUE

Sur terre ou en mer

À EMPORTER · LIVRAISON SUR LE BASSIN

Une cuisine nomade, fraîche et raffinée, pensée pour vos sorties en bateau, journées de plage et déjeuners en villa.

COMMANDE 48 H À L'AVANCE ·
PORT D'ARCACHON · LA TESTE-DE-BUCH · GUJAN-MESTRAS



L'EXPÉRIENCE

Le plaisir d'une table, la liberté du dehors

Plage, pinasse, bateau ou villa : la gastronomie se fait nomade.



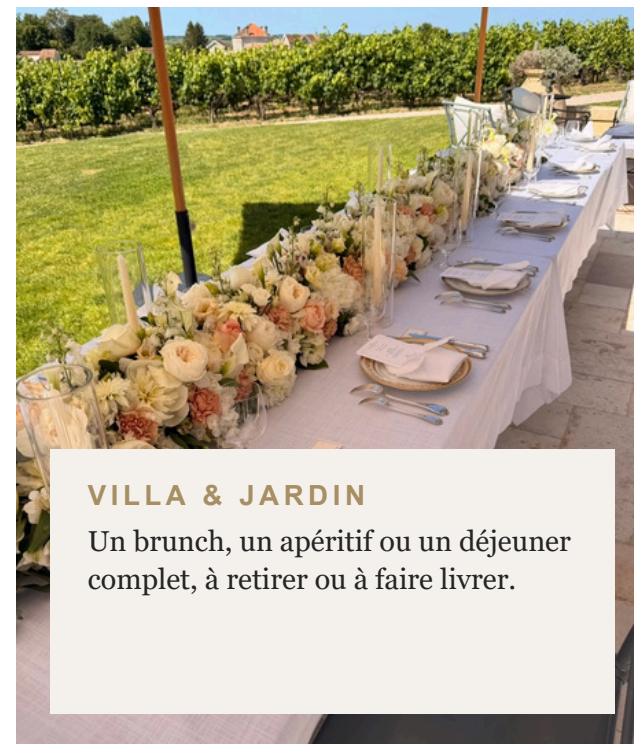
PLAGE & DUNE

Des pièces faciles à savourer, pensées pour un déjeuner élégant sans table formelle.



SORTIE EN BATEAU

Une sélection prête à partager, du déjeuner frais au plateau de fruits de mer.



VILLA & JARDIN

Un brunch, un apéritif ou un déjeuner complet, à retirer ou à faire livrer.

*Préparées sur commande 48 h à l'avance,
nos créations sont pensées pour voyager : pièces salées, clubs, salades, box à partager, produits de l'Écaille & desserts.*

LA CARTE

L'apéritif à partager

Quelques bouchées pour ouvrir le moment avec élégance.

Formule apéritive · 10 pièces cocktail salées Demandez notre carte de pièces cocktails salées & sucrées.	22 €
Planche de charcuterie du Pays Basque Jambon · Saucisson · Chorizo · Lomo	16 €
Planche mixte Charcuterie du Pays Basque · Fromages affinés	18 €
Planche de charcuterie ibérique Jambon · Saucisson · Chorizo · Lomo	22 €
Planche de fromages Brebis · Confiture de cerises noires · Noix	16 €
Planche apéritive du Chef Charcuteries ibériques · Fromages affinés · Pâté basque · Pickles	28 €
Box végétarienne à partager Légumes de saison · Houmous · Tzatziki	15 €
Pétales de melon & jambon	8 €
Foie gras mi-cuit maison Chutney · Raisins épicés	12 € / 100 g
Truite fumée du Pays Basque Blinis · Crème aigrette	12 €
Poké Bowl Riz à sushi · Thon ou saumon · Avocat · Concombre · Mangue · Chou rouge · Fèves · Sauce ponzu	10 €



À EMPORTER

Clubs & Bagels

Des formats généreux, simples à partager et impeccables à emporter.

LES CLUBS

Véritable Club Sandwich 9 €

Poulet fermier rôti · Romaine · Tomate · Œuf · Bacon · Mayonnaise

Club Sandwich Italien 9 €

Poulet fermier rôti · Romaine · Tomate · Œuf · Roquette · Parmesan

Club Sandwich à la truite fumée du Pays Basque 9 €

Truite fumée · Avocat · Roquette · Tomate · Œuf · Fromage frais

Club Sandwich végétarien 9 €

Houmous · Avocat · Concombre · Tomate · Roquette

LES BAGELS

Bagel au jambon du Pays Basque 8 €

Jambon · Brebis · Roquette · Tomates confites · Fromage frais · Olives

Bagel à la truite fumée du Pays Basque 8 €

Truite fumée · Brebis · Roquette · Tomates confites · Fromage frais · Olives

Bagel poulet & avocat 8 €

Poulet rôti · Avocat · Roquette · Fromage frais

Bagel burrata & légumes grillés 9 €

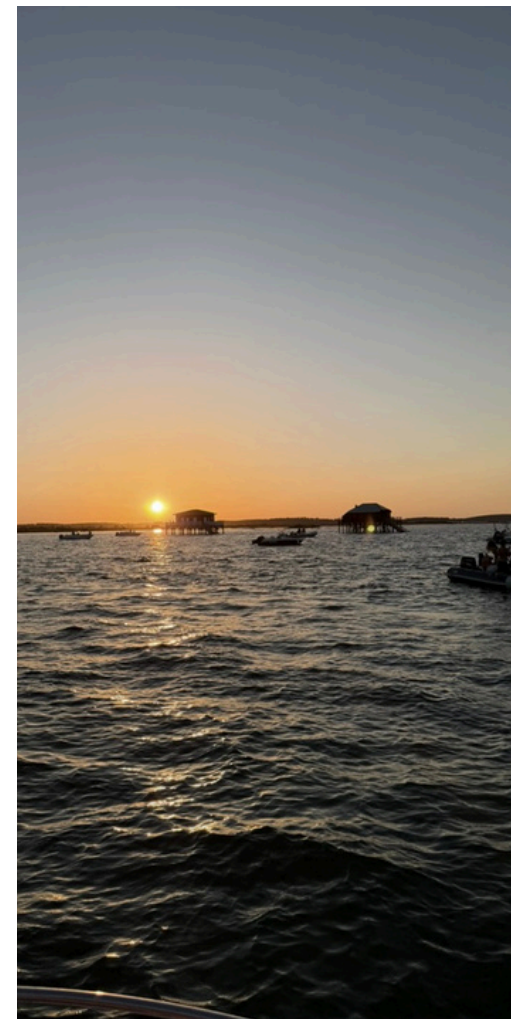
Courgettes · Poivrons · Aubergines · Tomates confites · Roquette · Pesto

CARTE DES BOISSONS SUR DEMANDE

Les salades de saison

Colorées, généreuses et pensées pour les déjeuners d'été.

Salade d'orzo méditerranéenne Tomates confites · Olives · Basilic · Féta · Poivrons · Courgettes grillées · Concombre	11 €
Salade César Poulet fermier · Romaine · Parmesan · Anchois · Piment d'Espelette · Croûtons	12 €
Légumes rôtis & burrata crémeuse Burrata · Aubergines · Courgettes · Tomates cerises rôties · Roquette · Pignons · Pesto maison	13 €
Salade crétoise Poivrons · Féta · Olives · Tomates · Concombre · Oignons rouges · Huile d'olive	10 €
L'Italienne Tomates · Burrata · Pesto de roquette · Basilic · Jambon de Parme · Pignons de pin	11 €
Salade de chou-fleur rôti Yaourt à la grecque · Curry Breton · Avocat · Féta · Grenade · Pois chiches	10 €
Salade niçoise Tomate · Haricots verts · Thon · Œuf dur · Olives · Oignons · Tapenade	11 €
Salade de la mer Truite fumée · Tomates confites · Olives · Avocat · Concombre · Crème fraîche · Aneth	12 €
Salade de gambas Gambas grillées au citron · Avocat · Mangue · Concombre · Tomates cerises · Quinoa · Vinaigrette mangue & vanille	15 €
Salade de mini Conchiglioni Merlu rôti · Yaourt grec au citron confit · Courgettes grillées · Olives Taggiasche	15 €
Salade de pâtes croustillante Pâtes croustillantes · Poulet rôti · Bacon crispy · Tomates cerises · Sauce César · Romaine · Parmesan	15 €
Lobster Cobb Salad Homard rôti · Sucrine · Avocat · Œuf mollet · Bacon crispy · Tomates cerises · Maïs grillé · Parmesan	35 €



BOX PRESTIGE

Brunch & Finger Sandwiches

Pour les départs matinaux, les journées en mer et les déjeuners à partager.

BRUNCH BOX · À PARTIR DE 2 PERSONNES 24 € / personne

- Jus d'orange Patrick Font ou thé glacé maison "Honoris Causa" Arcachon
- Sélection de mini-viennoiseries
- Mini bun egg · Œuf brouillé · Bacon
- Pain perdu gourmand · Caramel beurre salé
- Salade italienne · Tomates cerises · Mozzarella · Pesto roquette & noix de cajou
- Avocado toast · Truite fumée du Pays Basque · Avocat · Citron
- Jambon Serrano & Comté affiné
- Brownie gourmand ou cake maison
- Brochette de fruits de saison

BOX FINGER SANDWICHES

50 € · 20 pièces

2 variétés au choix · 10 finger sandwiches par variété

Le Français

Jambon blanc · Comté · Crème truffée

Magret de canard fumé

Graines de moutarde · Confit d'oignons · Gel vin rouge

Chorizo du Pays Basque

Brebis · Confiture de cerises noires · Roquette

Truite fumée du Pays Basque

Aneth · Fromage frais · Citron

L'Espagnol

Jambon cru · Guindillas · Céleri branche

Le Landais

Sauce César · Roquette · Poulet fermier

Le Crabe

Cream cheese · Laitue · Crabe

L'Italienne

Jambon cru · Mozzarella · Concassé tomate-basilic

Le Niçois

Thon · Tomate · Caviar d'artichaut

Le Végé

Caviar d'aubergine · Tomates confites · Courgettes grillées

BOX PRESTIGE

Le plaisir de partager

Des box généreuses pour composer un moment convivial, chic et sans contrainte.

BOX MINI-BURGERS

40 € · 10 pièces

2 variétés au choix

Canard

Oignons au vin rouge · Mayonnaise · Graines de moutarde

Canaille

Porc confit · Coleslaw · Sauce barbecue

Vosgien

Bœuf confit · Munster · Oignon confit

Français

Bœuf haché · Comté · Oignon confit

Espagnol

Lomo · Brebis · Coulis de piquillos

Merlu

Sauce tartare · Concombre pickles · Suprême de citron

Végé

Caviar d'aubergine · Falafel · Tzatziki

BOX À PARTAGER · 6 À 8 PERSONNES

Box Mixte 62 €

Charcuteries du Pays Basque · Brebis · Brie truffé · Comté 18 mois · Crackers · Noix de cajou

Box du Pays Basque 58 €

Jambon · Saucisson · Chorizo · Lomo

Box Fromagère 56 €

Fromages fermiers affinés · Crackers · Noix de cajou

Box Ibérique 100% Bellota 86 €

Jambon · Saucisson · Chorizo · Lomo

Box Végé 55 €

Légumes de saison · Houmous · Tzatziki

BRUSCHETTAS

Bruschetta Italienne 11 €

Tomate · Mozzarella · Jambon cru · Oignon rouge

Bruschetta Nordique 12 €

Truite fumée · Cream cheese · Avocat · Aneth

Bruschetta Végétarienne 10 €

Aubergine · Courgettes · Tomates confites · Poivrons

Bruschetta Française 12 €

Béchamel truffée · Comté · Jambon blanc · Roquette

Bruschetta Fruitée 10 €

Mascarpone vanillé · Chocolat blanc · Fruits · Amandes

Bruschetta Chocolat 10 €

Namelaka Valrhona · Praliné noisette · Fleur de sel

L'ÉCAILLE

Huîtres, coquillages & crustacés

Une parenthèse très Bassin, du plateau à partager au caviar d'Aquitaine.

LES PLATEAUX

Assiette du Bassin 30 €

6 huîtres · 3 gambas · 3 amandes · 200 g bulots · 100 g bigorneaux

Plateau de crustacés cuits 45 €

1/2 tourteau · 3 langoustines · 6 gambas · 200 g bulots · 100 g bigorneaux

Plateau de crustacés cuits Royal 82 €

1/2 homard · 1/2 tourteau · 3 langoustines · 6 gambas · 200 g bulots · 100 g bigorneaux

Plateau de fruits de mer 62 €

6 huîtres · 3 amandes · 3 palourdes · 1/2 tourteau · 3 langoustines · 6 gambas · 200 g bulots · 100 g bigorneaux

Plateau Royal 90 €

1/2 homard · 6 huîtres · 3 amandes · 3 palourdes · 1/2 tourteau · 3 langoustines · 6 gambas · 200 g bulots · 100 g bigorneaux

Tous nos plateaux sont servis avec citron, mayonnaise & aïoli maison.

HUÎTRES

Papillons N°3 · 6 / 14 € · 9 / 20 € · 12 / 27 €

Casanova N°4 · 6 / 18 € · 9 / 26 € · 12 / 34 €

Fines d'Arcachon N°3 · 6 / 15 € · 9 / 22 € · 12 / 29 €



L'ÉCAILLE

Caviars & grands produits

Caviars Perlita · Aquitaine



PERLITA IGP

20 g	55 €
30 g	75 €
50 g	130 €
100 g	255 €

PERLITA RARE

20 g	92 €
30 g	125 €
50 g	195 €
100 g	385 €

PERLITA OSCIÈTRE

30 g	100 €
50 g	160 €
100 g	295 €
200 g	580 €

À LA CARTE

Langoustines (6)	30 €
Tourteau	28 €
1/2 Homard Bellevue	48 €
Bulots (250 g)	18 €
Gambas (12)	25 €
Palourdes (12)	22 €
Assiette dégustation 9 huîtres	27 €
Crépinette au foie gras	5 €

ESTURGEON

Rillettes d'esturgeon aux citrons rôtis	9 €
Tapas d'esturgeon aux piquillos	10 €
Rillettes d'esturgeon au caviar	12 €
Rillettes d'esturgeon frais-fumé	9 €

Langouste & king crab sur demande

LA TOUCHE FINALE

Desserts & douceurs

À glisser dans le panier, à partager au soleil ou au retour de plage.

Planche de fromages affinés	8,50 €
Brochettes de fruits de saison (2)	5 €
Salade de fruits frais	6 €
Fraises & Mascarpone	7 €
Fraises fraîches • Crème légère vanillée • Sablé croustillant	
Île flottante revisitée	8 €
Crème Anglaise • Praliné noisette • Vanille • Pop-corn caramélisé	
Tiramisu fruits rouges ou fruits exotiques	5 €
Tarte moderne chocolat au lait	6 €
Tarte moderne framboise	6 €
Tarte moderne tiramisu	6 €
Riz au lait • caramel beurre salé • riz soufflé • vanille	4 €
Formule 4 mignardises sucrées	10 €



LES ACCORDS

La cave d'Agathe

Une sélection pensée pour accompagner vos déjeuners sur le Bassin, de la plage au bateau.



*En partenariat avec Agathe Pagès, maître d'hôtel & sommelière,
nous vous accompagnons dans le choix des accords et le service des bouteilles.*

CHAMPAGNES

Lancelot Courtois	36 €
Blanc de Blancs Grand Cru	
Fluteau Echo	48 €
Ruinart Brut	Sur demande
Ruinart Rosé	Sur demande

VINS ROSÉS

Soleil d'Angueiroun	14 €
Côtes de Provence Bio 2024	
Amour de Gris - Pays d'Oc 2024	9 €

COCKTAILS APÉRITIFS • FÛT DE BIÈRES
MOJITO • PUNCH • ALCOOLS DE NUIT

VINS BLANCS

L'Instant Volé	10 €
Bordeaux 2024	
Les Abeilles	16 €
Côtes-du-Rhône 2024	
Domaine de Grandmaison	25 €
Pessac-Léognan 2023	
Savigny-lès-Beaune	39 €
Domaine Dubois Bernard 2024	

VINS ROUGES

Reflet d'Ogier	10 €
Bordeaux Bio 2020	
Pic Saint-Loup	24 €
Domaine Clavel 2020	
Domaine de Grandmaison	26 €
Pessac-Léognan 2022	
Morgon Vieilles Vignes	28 €
Anthony Thévenet 2022	



CHEF PRIVÉ

GASTRONOMIE & PRESTIGE

BY

Julien Stocky

Votre pique-nique, sur mesure

Vous choisissez le lieu. Nous composons le moment.

Bateau, plage, Dune, villa ou jardin : composez votre panier à la carte parmi nos créations. Commande minimum 48 h à l'avance. Livraison au Port d'Arcachon, à La Teste-de-Buch et à Gujan-Mestras. Autres secteurs sur demande.

COMMANDE 48 H À L'AVANCE

www.gastronomieprestige.fr

@gastronomie_et_prestige

LIVRAISON · PORT D'ARCACHON · LA TESTE-DE-BUCH · GUJAN-MESTRAS

L'UNIVERS GASTRONOMIE & PRESTIGE

Prolongez l'expérience au-delà de cette collection.

Une même exigence de service et de créativité, déclinée dans des formats pensés pour vos mariages, villas, réceptions privées et événements professionnels.

LA MAISON

Une signature. Plusieurs expériences.

Des réceptions intimes aux grands événements, Gastronomie & Prestige imagine une cuisine élégante, généreuse et pensée sur mesure pour chaque lieu.

NOTRE ADRESSE

Restaurant Privé

161 Avenue André Ampère
33260 La Teste-de-Buch



Découvrir la Maison

Nos collections, nos expériences
et nos dernières créations.

MARIAGES

01

Cocktail, dîner, brunch et réception sur mesure, pensés comme une expérience complète.

COCKTAILS & RÉCEPTIONS

02

Événements privés ou professionnels, formats élégants et scénographie culinaire.

BRASERO EXPERIENCE

03

Le feu, la cuisson minute, les belles pièces et l'esprit de partage au cœur de la réception.

CHEF PRIVÉ & CHEF À DEMEURE

04

Une cuisine de Maison dans votre villa, pour un dîner, un séjour ou une présence prolongée.

BRUNCHS & PETITS-DÉJEUNERS

05

Lendemains de mariage, matinées en villa et formules livrées avec le même soin du détail.

RESTAURANT PRIVÉ

06

Un lieu confidentiel à La Teste-de-Buch pour recevoir, échanger et découvrir notre cuisine.

Une Maison de réception pensée pour accompagner chaque moment

BASSIN D'ARCACHON • BORDEAUX • SAINT-ÉMILION • FRANCE