



# Carte des Fêtes

2024

La Toque Vendômoise  
Traiteur

2025

## **MISES EN BOUCHE FROIDES**

### **Plateau de canapés 15 pièces : 20,00€**

- Burger foie gras figue
- Coquille sépia, crevette sautée sur lit de mangue
- Tartelette magret chèvre et miel
- Tataki de thon
- Cuillère de saumon et sauce Gravlax

### **Plateau de mini-wraps : 24 pièces : 20,00€**

- Mini wrap poulet guacamole
- Mini wrap saumon crème de Gravlax
- Mini wrap houmous et légumes croquants

### **Ardoise Opéra foie gras 25 pièces : 35,00€**

### **Pain Surprise de la mer 48 pièces : 50,00€**

- Saumon beurre d'aneth
- Rillettes de thons
- Rillettes de sardines

### **Pain surprise foie gras 48 pièces : 50,00€**

- Foie gras magret de canard et mendiant
- Foie gras pomme
- Foie gras grue de cacao

## **MISES EN BOUCHE CHAUDES**

**Briochettes d'escargots 12 pièces : 19,50€**

**Cromesquis au fromage 12 pièces : 18,50€**

**Brochettes poulet miel dattes 12 pièces : 18,50€**

**Mini parmentier de canard 12 pièces : 18,50€**

**Croque saumon truffe 12 pièces : 21,50€**

## ENTRÉES FROIDES

- Médaillon de foie gras : 8,00€
- Saumon Gravlax : 8,00€
- Carpaccio de St Jacques aux agrumes : 8,50€



## ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette d'escargots : 6,50€
- Foie gras poêlé sur crémeux de patates douces : 8,00€
- Poêlée de champignons et son velouté de chou-fleur, noisettes et graines de courges torréfiées : 8,00€

## POISSONS

- Brochette de Saint Jacques et sa sauce Champagne : 14,00€
- Cassolette de la mer et bouillon Thaï : 12,00€
- Pavé de saumon et sa sauce iodée : 12,00€

## VIANDES

- Châteaubriand de bœuf et sa sauce foie gras : 14,00€
- Sauté de chapon au Cidre : 9,50€
- Ris de veau aux morilles : 12,00€
- Cochon de lait en croûte : 12,50€

## GARNITURES

- Mousseline de butternut : 2,50€
- Poêlée de marrons et champignons : 2,50€
- Riz sauvage : 2,00€
- Gratin Dauphinois : 2,50€
- Poêlée de légumes d'hiver : 2,00€

## DESSERTS

- Buchette vanille et cœur caramel : 3,00€
- Boule de Noël aux fruits rouges : 3,00€
- Entremet macaron vanille framboise : 3,00€
- Crémeux fève de Tonka et noisette : 3,00€





# MENU PRESTIGE

Croustillant de homard et colin

Ou

Pressé de lapereau aux pruneaux

\*\*\*

Sauté de chapon au Cidre et son gratin Dauphinois

Ou


Cassolette de poisson et riz sauvage

\*\*\*

Crèmeux fève Tonka et noisette

Ou

Entremet macaron vanille framboise



22,00€

# MENU GOURMET



Coquille Saint Jacques à la Bretonne

Ou

Assiette Terre & Mer

\*\*\*

Châteaubriand et sa sauce foie gras & gratin

Dauphinois et poêlée de champignons

Ou

Pavé de saumon et sa sauce iodée & riz  
sauvage et poêlée de légumes d'Hiver

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Buchette vanille et cœur caramel

Ou

Boule de Noël aux fruits rouges



28,00€





## **KIT VAISSELLE 3,00€/PERS**

Verrerie gamme Atelier :

- 1 verre à eau
- 1 verre à vin
- 1 flûte

Vaisselle gamme martelée :

- 1 grande assiette
- 2 petites assiettes

Couverts gamme Crystal :

- 1 couteau
- 1 fourchette
- 1 cuillère

## **CONDITIONS DE COMMANDE**

Pas de minima de commande, vous pouvez passer commande :

**Au bureau :** 9bis Rue de la Perchaie

**Mail :** [accueil-commercial@latoquevendomoise.com](mailto:accueil-commercial@latoquevendomoise.com)

Votre commande ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après un versement arrhes à hauteur de 30% du montant global de la commande.

Le solde sera réglé à l'enlèvement. Nos tarifs s'entendent en TTC.

### **Caution des contenants**

Pour la mise à disposition des contenants non jetables, un chèque de caution d'une valeur estimée de 10% du montant global de votre commande sera demandé à l'enlèvement.

Cette caution sera restituée au retour des contenants propres à notre accueil bureau (délai d'1 mois maximum).

**Afin de transporter votre commande, merci de venir avec vos caisses de transport.**

### **Règlement**

Nous acceptons les règlements par cartes, espèces ou chèques.



## DÉLAIS DE COMMANDE

**DATES LIMITES DE COMMANDE** (sous réserve de disponibilité produits)

**NOEL** : jusqu'au Samedi 21 décembre 2024 à 18h (*au-delà de cette date, nous consulter*)

**JOUR DE L'AN** : Jusqu'au Samedi 28 décembre 2024 à 18h (*au-delà de cette date, nous consulter*)

## RETRAIT DE COMMANDE

Les commandes sont à retirer au bureau au 9bis Rue de la Perchaie à Vendôme.

**HORAIRE D'ENLEVEMENT :**

**NOEL :**

- **Lundi 23 Décembre de 12h à 18h**
- **Mardi 24 Décembre de 9h à 12h**

**JOUR DE L'AN :**

- **Lundi 30 Décembre de 12h à 18h**
- **Mardi 31 Décembre de 9h à 12h**

**Lors de votre réservation, un horaire vous sera attribué.**

**Pour une question d'organisation de nos équipes, et pour limiter votre attente, nous vous demandons de respecter cet horaire et de préparer à l'avance le chèque de caution matériel qui vous sera demandé (10% du montant de votre commande)**

# BON DE COMMANDE

Nom :		Prénom :	
Adresse postale :			
N° de téléphone :		Mail :	

Date de retrait : \_\_\_\_\_

Heure de retrait : \_\_\_\_\_

<b>MISES EN BOUCHE FROIDES</b>			
Plateau de canapés 15 pièces	20,00€	X	
Plateau de mini-wraps 24 pièces	20,00€	X	
Ardoise Opéra foie gras 25 pièces	35,00€	X	
Pain surprise de la mer 48 pièces	50,00€	X	
Pain surprise foie gras 48 pièces	50,00€	X	
<b>MISES EN BOUCHE CHAUDES</b>			
Briochettes d'escargots 12 pièces	19,50€	X	
Cromesquis au fromage 12 pièces	18,50€	X	
Brochettes poulet miel datte 12 pièces	18,50€	X	
Mini parmentier de canard 12 pièces	18,50€	X	
Croque saumon truffe 12 pièces	21,50€	X	

<b>MENU PRESTIGE</b>	22,00€	X	
Croustillant de homard et colin		X	
Pressé de lapereau aux pruneau		X	
Sauté de chapon au Cidre et son gratin Dauphinois		X	
Cassolette de poisson et riz sauvage		X	
Crèmeux fève de Tonka et noisette		X	
Entremet macaron vanille framboise		X	

<b>MENU GOURMET</b>	28,00€	X	
Coquille Saint Jacques à la Bretonne		X	
Assiette Terre & Mer		X	
Châteaubriand et sa sauce foie gras & son gratin Dauphinois et poêlée de champignons		X	
Pavé de saumon et sa sauce iodée & riz sauvage et poêlée de légumes d'hiver		X	
Assiette de fromages		X	
Buchette vanille et cœur caramel		X	
Boule de Noël aux fruits rouges		X	



<b>ENTRÉE FROIDES</b>			
Médailon de foie gras	8,00€	X	
Saumon Gravlax	8,00€	X	
Carpaccio de St Jacques aux agrumes	8,50€	X	

<b>ENTRÉE CHAUDES</b>			
Cassiolette d'escargots	6,50€	X	
Foie gras poêlé sur crémeux de patate douce	8,00€	X	
Poêlée de champignons et son velouté de chou-fleur, noisettes et graines de courge torréfiées	8,00€	X	

<b>POISSONS</b>			
Brochette de St Jacques et sa sauce Champagne	14,00€	X	
Cassiolette de la mer et bouillon Thaï	12,00€	X	
Pavé saumon et sa sauce iodée	12,00€	X	

<b>VIANDES</b>			
Châteaubriand de bœuf et sa sauce foie gras	14,00€	X	
Sautée de chapon au Cidre	9,50€	X	
Ris de veau aux morilles	12,00€	X	
Cochon de lait en croûte	12,50€	X	

<b>GARNITURES</b>			
Mousseline de butternut	2,50€	X	
Poêlée de marron et champignons	2,50€	X	
Riz sauvage	2,00€	X	
Gratin Dauphinois	2,50€	X	
Poêlée de légumes d'Hiver	2,00€	X	

<b>DESSERTS</b>			
Buchette vanille et cœur caramel	3,00€	X	
Boule de Noel aux fruits rouges	3,00€	X	
Entremet macaron vanille framboise	3,00€	X	
Crémeux fève de Tonka et noisette	3,00€	X	

<b>KIT VAISSELLE</b>	3,00€	X	
----------------------	-------	---	--

Montant Total : \_\_\_\_\_ €      Mode de règlement :  Chèque    Espèce    CB

→ x 30% : \_\_\_\_\_ € = acompte à joindre à la commande

→ x 10% : \_\_\_\_\_ € = caution vaisselle à nous remettre à l'enlèvement