

Carte

Traiteur

2024-2025



La Toque Vendômoise
Traiteur





Nos mises en bouche salées froides

Plateau de canapés prestige : 25 pièces ----- 30€ le plateau x... plateaux

- *Sarassou*
- *Club polaire tartare de concombre saumon raifort*
- *Burger foie gras figue*
- *Cuillère crevette sautée mangue*
- *Tartelette magret chèvre miel*

Plateau de canapés tradition : 25 pièces ----- 30€ le plateau x... plateaux

- *Pique de magret de canard et gelée d'agrumes*
- *Cuillère tartare de Saint-Jacques*
- *Club pain noir foie gras pomme*
- *Huître gelée de pomme verte*
- *Pique de thon au sésame*

Plateau de mini wrap : 48 pièces ----- 50€ le plateau x... plateaux

- *Wrap poulet guacamole*
- *Wrap houmous et légumes croquants*
- *Wrap saumon crème de Gravlax*

Ardoise de mini opéra foie gras mangue : 25 pièces ----- 40€ l'ardoise x... ardoises

Pain surprise charcutier : 48 pièces ----- 50€ le pain x... pains

- *Jambon de Bayonne et beurre charcutier*
- *Rillettes du Mans et cornichons émincés*
- *Salami beurre salé et éclats de noisettes torréfiées*

Pain surprise de la mer 48 pièces ----- 50€ le pain x... pains

- *Saumon fumé et crème de roquette*
- *Saumon fumé, beurre et aneth*
- *Saumon fumé et crème de citron vert*

Ardoise de mini cuillères : 24 pièces ----- 35€ l'ardoise x... ardoises

- *Cuillère de carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de basilic*
- *Cuillère saumon Gravlax sur crème d'aneth*
- *Cuillère foie gras sur lit de confiture de rhubarbe et baies roses*



Planche Apéro Bistrot : la planche de 600g ----- **27€ la planche** x... planches

(équivalent 50 pièces)

- *Saucisse du Perche*
- *Chorizo*
- *Boule de rillettes du Mans*
- *Effiloché de jambon blanc*
- *Comté 12 mois*
- *Ossau Iraty*

Ardoise de sucettes foie gras : 12 pièces ----- **25€ l'ardoise** x... ardoises

Planche Marine : la planche de 2kg ----- **80€ la planche** x... planches

(équivalent 150 pièces)

- *Filet d'anchois*
- *Saumon fumé*
- *Moules à l'Escabèche*
- *Sardines à l'huile*
- *Beurre d'Isigny ½ sel et citron*

Planche épicée : la planche de 2kg ----- **65€ la planche** x... planches

(équivalent 150 pièces)

- *Chorizo ibérique*
- *Tomates confites*
- *Jambon Serrano*
- *Jambon aux herbes de Vendée*
- *Mortadelle pistachée*
- *Rondelles de radis, mâche, tomates cerises et jeunes pousses*



Nos mises en bouche salées à réchauffer

Pizza 4 fromages : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base tomate, Comté, Roquefort, Mozzarella, Gruyère, Huile d'olive et Origan

Pizza Océane : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base crème fraîche, oignon rouge, saumon fumé, câpres, aneth, Mozzarella et thym

Pizza reine : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base tomate, jambon blanc, champignon de Paris, olive noire, Mozzarella et origan

Pizza végétarienne : la plaque de 24 parts ----- **25€ la plaque** x... plaques

Base tomate, aubergine, poivron, champignon de Paris et artichaut

Mini brochettes de poulet marinées au miel : 24 pièces --- **30€ le plateau** x... plateaux

Duo huîtres chaudes : 12 pièces ----- **25€ le plateau** x... plateaux

Ardoise d'abricots et pruneaux lardés : 24 pièces ----- **25€ le plateau** x... plateaux

Mini coquilles Saint-Jacques gratinées ----- **2.30€ pièce** x... pièces



Nos mises en bouche sucrées

Petits fours sucrés : le plateau de 48 pièces ----- **60€ le plateau** x... plateaux

- *Tartelettes au chocolat, caramel et noix de pécan*
- *Crumble de framboise*
- *Eclair au chocolat biscuit Marly chocolat blanc et abricot*
- *Almondine citron vert, framboise, cassis et groseille*
- *Mini choux praliné*
- *Lingot Almondine citron*
- *Carré Joconde chocolat au lait chocolat blanc*

Mini tropéziennes : le plateau de 24 pièces ----- **35€ le plateau** x... plateaux

Macarons artisan : le plateau de 35 pièces ----- **60€ le plateau** x... plateaux

- *Chocolat Equateur*
- *Citron vert*
- *Myrtille*
- *Noisette*
- *Spéculoos*

Petits fours chocolats : le plateau de 42 pièces ----- **70€ le plateau** x... plateaux

- *Sablé chocolat au lait, noix de coco*
- *Entremet feuilleté aux deux chocolats*
- *Moelleux chocolat framboise*
- *Finger feuilleté praliné noisette*
- *Financier au chocolat*
- *Entremet café*
- *Tartelette caramel chocolat*
- *Tartelette chocolat noisette*



La Toque Vendômoise
Traiteur

Mini macarons : le plateau de 36 pièces ----- **36€ le plateau** x... plateaux

- *Café*
- *Chocolat*
- *Framboise*
- *Pistache*
- *Vanille*
- *Citron*

Mini canelés de Bordeaux : le plateau de 24 pièces ----- **18€ le plateau** x... plateaux

Assortiment de Mirlitons : le plateau de 48 pièces ----- **46€ le plateau** x... plateaux

- *Coco*
- *Chocolat*
- *Griotte*
- *Pomme caramel*
- *Pistache abricot*
- *Noisette*

Mini fondant choco-coco : l'ardoise de 24 pièces ----- **26€ le plateau** x... plateaux

Assortiment de mignardises : le plateau de 57 pièces ----- **65€ le plateau** x... plateaux

- *Tartelette passion-mangue*
- *Entremet café-choco*
- *Moelleux amande framboise*
- *Eclair chocolat*
- *Eclair café*
- *Entremet nougat*
- *Chou praliné*
- *Tartelette choco-noisette*
- *Tartelette abricot*



Nos Salades Traiteur

Côté Terre :

Salade Vendômoise -----	24€ le kg	x...kg
Délice à la Strasbourgeoise -----	24€ le kg	x...kg
Salade Piémontaise au poulet rôti -----	17€ le kg	x...kg
Farfalles poulet -----	20€ le kg	x...kg
Salade Alsacienne -----	20€ le kg	x...kg

Pommes de terre, cervelas, sauce vinaigrette

Côté Mer :

Perles Océanes -----	20€ le kg	x...kg
<i>Perles de blé, surimi, spécialité à base d'algues, sauce onctueuse à l'aneth</i>		
Cocktail de Crevettes -----	30€ le kg	x...kg
Salades Irlandaise -----	22€ le kg	x...kg

Pâtes, truite fumée, Coleslaw, sauce onctueuse

Côté Jardin :

Taboulé Libanais -----	11€ le kg	x...kg
Coleslaw -----	11€ le kg	x...kg
Céleri Rémoulade -----	11€ le kg	x...kg
Carottes râpées fraîches -----	11€ le kg	x...kg
Champignons à la Grecque -----	13€ le kg	x...kg
Macédoine de légumes -----	16€ le kg	x...kg
Salade de pomme Grenailles et œuf Mimosa -----	20€ le kg	x...kg



Nos plats de viandes et poissons froids

Plat de charcuteries tranchées (120g/pers) ----- **5€ la part** x.... parts

Rillettes de poulet, Jambon Serrano, Terrine de confit de foie de porc, Andouille de Guémené

Billot de charcuteries (2,4kg) ----- **65€ le billot** x.... billots

Pâté breton, andouille, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du Mans et condiments (sous réserve d'approvisionnement)

Plat de rôti de porc tranché (tranche de 80g) ----- **2€ la tranche** x.... tranches

Plat de rosbief tranché (tranche de 50g) ----- **2€ la tranche** x.... tranches

Poulet fermier rôti (1/4 poulet) ----- **3€ le ¼ poulet** x...1/4 poulet

Plat de jambon à l'os tranché (tranche de 120g) ----- **3€ la tranche** x.... tranches

Plat de saumon Gravlax tranché (tranche de 120g) ----- **6€ la tranche** x.... tranches

Accompagné de sa sauce Gravlax



Nos Entrées

Entrées froides :

Tartare de Saumon sur son lit de sauce gravlax -----	8€ la part	x.... parts
Terrine de foie gras au Porto -----	8€ la part	x.... parts
Poisson en Escabèche et salade croquante du moment -----	8€ la part	x.... parts
Lingot Terre & Mer -----	13€ la part	x.... parts
Tartare de thon maison -----	9€ la part	x.... parts
Tartare de bœuf assaisonné par le Chef -----	9€ la part	x.... parts

Entrées chaudes :

Croustillant de chèvre -----	6€ la part	x.... parts
Nage de crustacés -----	8€ la part	x.... parts



Nos Poissons

Pavé de Sandre, sauce au Beurre Blanc -----	14€ la part	x.... parts
Dos de Cabillaud rôti, sauce safranée -----	11€ la part	x.... parts
Lotte lardée chorizo -----	15€ la part	x.... parts
Pavé de saumon grillé, sauce Whisky -----	12€ la part	x.... parts
Blanquette de poisson et crustacés -----	14€ la part	x.... parts
Gambas sur fondue de poireaux, sabayon de Champagne -----	21€ la part	x.... parts
Dos de Cabillaud croûte d'agrumes, sauce carottes gingembre -----	18€ la part	x.... parts
Steak de Thon, sauce Satay, -----	20€ la part	x.... parts



Nos Viandes

Cuissot de porcelet confit, sauce aux champignons -----	10€ la part	x.... parts
Paleron de veau confit au jus court au serpolet -----	14€ la part	x.... parts
Souris d'agneau confite au jus court -----	20€ la part	x.... parts
Châteaubriand de bœuf sauce Wellington -----	15€ la part	x.... parts
Mignon de veau à la Tourangelle -----	14€ la part	x.... parts
Demi magret de canard, sauce miel -----	15€ la part	x.... parts
Ballotin de volaille farcie aux légumes, croûte d'herbes -----	12€ la part	x.... parts
Filet mignon de porc -----	13€ la part	x.... parts



Nos Accompagnements

Pommes Grenailles au romarin -----	2.50€ la part	x.... parts
Gratin Dauphinois -----	3.30€ la part	x.... parts
Tomates grappes rôties aux herbes -----	2.80€ la part	x.... parts
Riz basmati -----	2€ la part	x.... parts
Risotto d'épeautre -----	3.50€ la part	x.... parts
Ecrasé de pommes de terre -----	3€ la part	x.... parts
Ratatouille -----	2.80€ la part	x.... parts
Purée de maïs -----	3€ la part	x.... parts
Brochette de légumes rôtis -----	2.60€ la part	x.... parts
Poêlée de haricots verts -----	2.10€ la part	x.... parts



Nos Plats Végétariens

Assiette végétarienne selon légumes du marché -----	9€ la part	x.... parts
Œufs cocotte aux champignons -----	10€ la part	x.... parts
Croustillant de chèvre -----	8€ la part	x.... parts
Salade de tomates anciennes, Burrata et vinaigre Balsamique --	15€ la part	x.... parts
Velouté de légumes de saison chaud et tofu croustillant -----	13€ la part	x.... parts
Salade Grecque -----	15€ la part	x.... parts
Chèvre chaud pané, salade verte, brochette de légumes -----	13€ la part	x.... parts
Curry de pois chiche, riz basmati -----	14€ la part	x.... parts



Plancha & Barbecue

Anneaux d'encornets à l'huile pimentée -----	9€ la part	x.... parts
Filet de poulet mariné façon Cajun -----	7.50€ la part	x.... parts
Brochette de bœuf, oignons, poivrons, tomates -----	14.50€ la part	x.... parts
Dos de saumon mariné aux épices -----	13.50€ la part	x.... parts
Plateau Barbecue : -----	150€ le plateau	x.... plateaux
<ul style="list-style-type: none"> - 10 Saucisses - 10 Merguez - 2 Travers de porc mariné - 1 Côte de bœuf (500g) ou côte de veau (500g) - 10 Brochettes d'agneau ou brochettes de bœuf 		



Nos Plats à thème

Coucouc Royal ----- 12.50€ la part x.... parts

2 merguez, navarin d'agneau, haut de cuisse de poulet, semoule, sauce forte et légumes

Choucroute ----- 14.50€ la part x.... parts

choux, saucisson à l'ail fumé, saucisse Knack, saucisse fumée, poitrine fumée, pomme vapeur et jarret portion

Choucroute de la mer ----- 15.20€ la part x.... parts

choux, & pomme vapeur, saumon frais, Haddock fumé, Cabillaud, sauce Vouvray crémée et fruits de mer

Tête de veau sauce Gribiche ----- 11€ la part x.... parts

Tête de veau, pomme vapeur, sauce Gribiche (œuf dur, cornichon, câpre, moutarde et herbes fraîches)

Marmite Bretonne ----- 15.50€ la part x.... parts

Pommes de terre rissolées à l'ail, jus crémé, Saint-Jacques, andouille et lardons

Jambalaya ----- 12.80€ la part x.... parts

Poulet, crevettes, chorizo, oignon, céleri branche, poivron, tomate pelée, riz et épices Cajun

Paëlla ----- 12.50€ la part x.... parts

Haut de cuisse de poulet, gambas, moule, calamar, poivron, crevette, tomate, oignon, petit pois, fond d'artichaut, ail, riz et épices




La Toque Vendômoise
 Traiteur

Curry cabillaud & gambas ----- **13.20€ la part** x.... parts

Cabillaud, gambas, sauce curry et lait de coco et riz basmati

Osso Bucco de veau à la Milanaise ----- **13€ la part** x.... parts

Jarret de veau, sauce au vin blanc, tomate, ail, persil, thym, basilic, zestes d'oranges et son risotto

Carbonnade Flamande ----- **10€ la part** x.... parts

Jarret de bœuf rissolé, oignon, sauce brune, bière ambrée & pommes vapeur

Coq au vin ----- **11.50€ la part** x.... parts

Pilon et découpe de cuisse, sauce au vin rouge, petits oignons, lardons fumés, champignons et écrasé de pomme de terre, ail et romarin

Joue de porc à la vigneronne ----- **12.50€ la part** x.... parts

Joue de porc, champignon, petits oignons, raisin blond, sauce vin rouge et épices accompagné de sa purée de carottes au cumin

Bœuf Bourguignon ----- **11€ la part** x.... parts

Joue de bœuf, carottes, petits oignons, lardons fumés, sauce au vin rouge, écrasé de pomme de terre, ail et romarin

Blanquette de veau à la crème ----- **12.50€ la part** x.... parts

Epaule, bas de carré de veau, carottes, poireaux, petits oignons, champignons de Paris, sauce crémée, épices et riz pillaf

Tartiflette au Reblochon, salade verte ----- **12€ la part** x.... parts



Nos Fromages

Ardoise de fromages ----- 5.50€ la part x...parts

Buche du Perche, Comté fruité, Brie de Meaux ou de Melun, Saint Nectaire fermier, Ossau Iraty (sous réserve d'approvisionnement)



Nos Desserts à partager

Flan pâtissier -----	3.80€ la part	x... parts
Paris Brest -----	3.80€ la part	x... parts
Tarte aux fruits de saison -----	3.60€ la part	x... parts
Tarte en bande aux pommes -----	3€ la part	x... parts
Tarte en bande aux fruits -----	3.10€ la part	x... parts
La Caroline (entremet de 4 part minimum) -----	5€ la part	x... parts
<i>Base génoise, crème pâtissière chocolat ou café, Topping mini éclairs</i>		
Le Ronsard (entremet de 4 part minimum) -----	5.50€ la part	x... parts
<i>Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron</i>		
Le Royal caramel (entremet de 4 part minimum) -----	5.50€ la part	x... parts
<i>Mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande</i>		
Le Périgourdin -----	5.50€ la part	x... parts
<i>Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine</i>		



Fraisier, Framboisier, Poirier ----- 4.50€ la part x.... parts

Val de Loire ----- 5.50€ la part x.... parts

Sablé avec crème d'amande parfumée à la pistache, crème légère caramélisée et des fruits rouges

Poire Chocolat ----- 5.50€ la part x.... parts

Biscuit, bavaroise chocolat noir et poire émincées



Nos Cocktails

Punch ----- **12€ le litre** x.... litres

Base Rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, jus banane sirop de sucre de canne

Sangria (rouge ou blanche) ----- **11€ le litre** x.... litres

Base vin rouge ou blanc, fruits frais, épices

Mojito ----- **12€ le litre** x.... litres

Rhum, sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche et Perrier