



**MENUS
DE FETES**

C A R T E 2 0 2 1

**TRAITEUR
LA TOQUE VENDÔMOISE**

MISES EN BOUCHES FROIDES

Mini Bun's marins au crabe : 18€ l'ardoise 12 pièces

Ballotins de Saint Jacques & Raifort : 24€ l'ardoise 12 pièces

Plateau de canapés de fêtes : 28€ l'ardoise de 25 pièces

Mini bagnat garni rillettes de thon, roquette & tomates séchées

Mini club pain noir poulet fumé curry

Mini pain toasté, beurre de foie gras & magret de canard

Mini pain polaire, crème citronnée & Gravlax de saumon

Mini tartelette, houmous, oeuf de caille & piment d'Espelette

Pressé de noix de cajou, magret fumé et foie gras : 18€ l'ardoise 12 pièces

Mini verrine Bergamote, Saint Jacques & chou rave : 24€ l'ardoise de 12 pièces

Navettes briochées, crème Chiboust au litchi et saumon fumé : 18€ l'ardoise 12 pièces

Mini verrine pomme aux épices de Noël & ganache foie gras : 24€ l'ardoise de 12 pièces

MISES EN BOUCHES A RÉCHAUFFER

Velouté de Butternut, Saint Jacques étuvée et croustillant de lard fumé : 22€ L'ardoise 12 pièces

Tête de Lion fruits de mer et réduction de crème de homard : 20€ L'ardoise 12 pièces

Samossa de gambas, lentilles Beluga au curry et lait coco: 20€ L'ardoise 12 pièces

Mini tartelettes rillons au miel et copeaux de chèvre sec : 18€ L'ardoise 12 pièces

Déclinaison d'huîtres chaudes : 24€ L'ardoise 12 pièces

Assortiment : Huître à la Bourguignonne,

Huître aux oignons doux des Cévennes

Huître aux petits légumes sauce Champagne

Samossa de canard à l'orange et ses petits légumes : 22€ L'ardoise 12 pièces



ENTREES FROIDES

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert : 8€ la part
fenouil aux agrumes et huile vanillée

Pressée de Queue de Boeuf : 8€ la part
au foie gras de canard

Saumon Gravlax, baies roses et crème Vodka : 7.50€ la part

Rouleau de saumon fumé, chaire de crabe : 7.50€ la part
aux petits légumes et oeufs de harengs fumés

Opéra foie gras pain d'épices et glaçage cacao : 7.80€ la part

Foie gras (terrine 500g) : 60€ la pièce

ENTRÉES A RÉCHAUFFER

Cassolette d'escargots au beurre d'ail des ours : 7€ la part
& son écrasée de pomme de terre

Aumônière de confit de canard au jus de truffes : 7.50€ la part
& purée de panais

Marmite de filet de bar, gambas, Saint Jacques : 8.50€ la part
& réduction crémée

Traditionnelle Coquille Saint Jacques à la Bretonne : 7€ la part





POISSONS ET ACCOMPAGNEMENTS

Dos de sandre au beurre et fleur de sel : 12€ la part
& *son écrasée de pomme de terre aux herbes*

Filet de Saint Pierre à la crème de crustacés : 12€ la part
& *petits légumes croquants*

Trilogie de médaillons de lotte bardés au lard, crème de chorizo : 12€ la part
& *Riz sauvage aux trompettes de la mort*

Brochette de Saint Jacques poêlée, jus crémé aux truffes : 12€ la part
& *Riz sauvage aux trompettes de la mort*

Plateau de fruits de mer (base 2 personne minimum) : 80€ la pièce
composé de 1 tourteau, 12 bulots, 12 huîtres bretonnes n°3, 8 langoustines, 200g de crevettes bouquet, bigorneaux et crevettes grises & condiments (mayonnaise et ballotin de beurre demi sel)

VIANDES ET ACCOMPAGNEMENTS

Mignon de veau au jus court forestier : 13.50€ la part
& *écrasée de pomme de terre et de panais & carottes fanes*

Chateaubriand de boeuf Charolais, sauce brune : 13.50€ la part
& *médailon de gratin Dauphinois & ses petits légumes croquants*

Poire de ris de veau (250 g) à la crème de morilles : 23.50€ la part
& *endive caramélisée & pommes grenailles au romarin*

Sauté de chapon sauce vallée d'Auge : 9.80€ la part
& *poêlée de marrons et champignons*

Mignon de cerf aux baies sauvages : 12.50€ la part
& *écrasée de pomme de terre et panais & mousseline d'asperges vertes*

Chapon entier (pour 10 à 12 convives) : 120€ la pièce
Chapon farci aux marrons & jus crémé à l'essence de truffes & endives caramélisées & poêlée de marrons et champignons



PLATEAU DE FROMAGES AOP

Plateau 5 fromages AOP (10 personnes minimum) : 5.50€ la part
Composé de : Fourme d'Ambert, Ossau Iraty, Neufchâtel, Saint Nectaire fermier et Comté fruité

PAINS ARTISANAUX

en partenariat avec la Boulangerie "La Petrie" (Dubreuil Ferry)

Petit pain individuel : 0.30€ pièce

Pain de mie rectangulaire tranché : 3.50€ pièce

Pain de seigle tranché : 2.50€ pièce

DESSERTS

Bûchette citron, croustillant praliné : 4.30€ la part

Le Rocher Nacré : 4.30€ la part

Rocher chocolat blanc, coeur fruits rouges, yuzu et bergamote

Le Cube : 4.30€ la part

Mousse chocolat feuillantine, meringue chocolat et glaçage chocolat

MENU EPICURIEN

Coquille Saint Jacques à la Bretonne

**Dos de sandre snacké au beurre fleur de sel
& son écrasée de pomme de terre aux herbes**

**Sauté de chapon sauce vallée d'Auge
& sa poêlée de marrons et champignons**

Bûchette citron & croustillant praliné

Prix du menu : 29.50€ TTC par personne

MENU PRESTIGE

Opéra Foie gras pain d'épices et glaçage cacao

**Brochette de Saint Jacques Poêlées, jus crémé au truffes
& riz sauvage aux trompettes de la mort**

**Chateaubriand de boeuf Charolais, sauce brune
& son médaillon de gratin Dauphinois
& petits légumes croquants**

Rocher Nacré

Prix du menu : 35.50€ TTC par personne

DÉLAIS DE COMMANDE

DATES LIMITES* DE COMMANDE

*(*sous réserve de disponibilité produits)*

Jusqu'au **mercredi 22 Décembre 2021**

Pour enlèvement **Vendredi 24 Décembre 2021 jusqu'à 16H**

Jusqu'au **mercredi 29 Décembre 2021**

Pour enlèvement **Vendredi 31 Décembre 2021 jusqu'à 16H**

CONDITIONS DE COMMANDE

Tous les produits salés proposés dans cette carte sont fabriqués maison. Dans la mesure de nos possibilités nos approvisionnements de matières premières sont locaux. Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs artisans de la région.

PAS DE MINIMA DE COMMANDE

Vous pouvez passer commande en vous présentant à notre bureau (accès par le 9 bis rue de la Perchaie à Vendôme) ou par mail (punch@latoquevendomoise.com).

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

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

CAUTION DES CONTENANTS

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

Cette caution sera restitué au retour des contenants propres à notre accueil bureau (délai maximum 1 mois). Attention, notre établissement est fermé pour congés annuels du 1er au 9 Janvier 2022 inclus.

RÈGLEMENT

Nous acceptons les cartes, espèces et chèques.

Les autres moyens de paiement (Tickets restaurants, ANCV) sont acceptés sous conditions.



**VIRGINIE & CHRISTOPHE,
AINSI QUE L'ENSEMBLE DE LEUR EQUIPE,
VOUS REMERCIENT DE VOTRE FIDÉLITÉ,
ET VOUS SOUHAITENT
D'EXCELLENTE
FÊTES DE FIN D'ANNÉE !**