

LE
COCKTAIL

LE
REPAS

LES
SUGGESTIONS

DIVERS
&
INFOS
IMPORTANTES

BOOK MARIAGE SAISONS 2023 & 2024



La Toque Vendômoise

Accès bureau : 9 bis rue de la Perchaie à
Vendôme (41100)

Tel : 02.54.77.15.27 ou Fax : 02.54.77.40.16

Mail : punch@latoquevendomoise.com





« Agitateurs de saveurs au service de la gourmandise »

Virginie & Christophe Mailler ainsi que toute leur équipe, sont à votre service pour vous assurer une réception de qualité.

Grâce à ses années d'expériences, la Toque Vendômoise vous propose des mets de qualité qui sont préparés dans son laboratoire de Vendôme. Nos produits sont pour la majorité fabriqués maison. Nos desserts sont élaborés par des artisans locaux.

Vous pouvez fournir vos boissons, nous les rafraichissons, frappons votre champagne ou vin pétillant, mettons vos vins à température et les servons sans droit de bouchon.

Si nécessaire, nous pouvons mettre à votre disposition du matériel et mobilier tels que de la vaisselle, tables rondes, chaises "Napoléon", mange-debout housés, chandeliers... ainsi qu'une large liste de partenaires. (Location de salles ou châteaux, DJ's, magiciens...).

Le présent Book tarifaire est établi sur une base de calcul pour 100 convives (+ ou – 10%). En deçà de 90 convives nous nous réservons le droit de modifier notre offre tarifaire.

Bon voyage au cœur de nos gourmandises !

Virginie et Christophe

LE COCKTAIL – NOTRE OFFRE



Votre cocktail sera l'un des moments les plus importants de votre réception, un moment de partage et de convivialité qui restera dans l'esprit de tous.

Pour un cocktail d'une durée moyenne de 2 heures, nous vous conseillons de choisir 10 à 12 pièces par personne. Ce choix pourra aussi être agrémenté d'un ou plusieurs pôles animations qui raviront vos invités.

Nous vous invitons à découvrir notre carte de recettes proposées par notre chef. A vous de choisir celles qui constitueront votre cocktail à votre image. Cependant, nous restons à votre écoute pour toute demande particulière.

Trois offres vous sont proposées :

Cocktail « **GOURMET** » Base 8 pièces par personne (6 froides et 2 chaudes) : **26€ TTC** par personne

Cocktail « **GOURMAND** » Base 10 pièces par personne (6 froides et 4 chaudes) : **27€ TTC** par personne

Cocktail « **GASTRONOMIQUE** » Base 12 pièces par personne (8 froides, 2 chaudes + 2 animations) : **29€ TTC** par personne

Nos offres incluent :

Le matériel de réchauffage, la verrerie et le petit matériel de service ;

Les buffets hauts juponnés avec tissu blanc et les éléments de décoration de votre thème couleur ;

Le personnel de service (Vacation cocktail et repas de 10 heures)

Le transport (dans un rayon de 30 km de Vendôme) ;

Nos offres n'incluent pas :

Les frais de déplacement de nos équipes ou tout autres frais de gestion et d'intendance

Les boissons alcoolisées et non alcoolisées



LE COCKTAIL – Les mises en bouche froides

LES CANAPÉS Pétale de radis noir au Thon
Pétale de radis noir au crabe
Macaron rose garni fromage de chèvre et griotte
Macaron rose garni tapenade d'olives noires et chorizo fort
Éclair garni au thon et crème fromage aux herbes
Eclair pesto sous jambon de parme serrano et copeaux de parmesan
Profiterole raifort et écrevisse
Profiterole aux crevettes
Opéra toasté au beurre de Foie gras et émietté de canard confit
Opéra foie gras mangue au pain d'épices
Mini burger saumon wasabi
Mini bagel crème ail et fines herbes et topping saucisse sèche.
Allumettes croustillantes rillettes de saumon et coriandre
Allumette pain tomaté chèvre basilic confite sous jambon sec
Canapé pesto sous son jambon de Parme et copeaux de parmesan
Canapé pain polaire crème de gravlax et gambas citronnée rôtie
Duo de canapés toasté foie gras pistache et son œuf de caille
Collection de macarons salés (foie gras/saumon fumé/truffe)

LES OEUFS BROUILLES Œufs brouillés au jus de Truffles
Œufs brouillés à la portugaise

LES WRAPS Wrap crème de raifort, saumon fumé et citron confit
Wrap pesto jambon sec, copeaux de parmesan et roquette
Wrap foie gras, magret de canard et confit de fruits secs

LES MINI CLUBS Pain noir Poulet Curry
Guacamole crevette
Foie gras pistaches noisettes grillées
Raisins de Corinthe et crème de Saint Maure
Crème de Roquefort aux noix sous jambon fumé

LES PAINS SURPRISES Foie gras (60 pièces)
Saumon (60 pièces)
Charcutier (60 pièces)



LE COCKTAIL – Les mises en bouche froides (suite)

LES CUILLERES APERITIVES Crevette décortiquée crème de curry ananas

Queue de gambas sauce gravlax

Magret de canard poire au vin et aux épices

Rouget, pommes granny et gingembre

Ratatouille mousse de chèvre et cacahuète torréfié

Cuillère Tartare de Bœuf revisité aux Œufs de harengs

Cuillère Roll's végétale

Millefeuille de betterave et foie gras

LES SUCETTES FROMAGERES Parmesan

Gruyère cœur de maroilles

Chèvre frais et graines

BROCHETTE ANTIPASTI Bille mozzarella, jambon Serrano

Segment tomate marinée

NOS BLINIS Magret de canard sous piperade au piment d'Espelette

Saumon fumé maison, crème de Boursin, œuf de capelan

LES VERRINES Mousse de bar de ligne au mascarpone

Panacotta de parmesan, jambon croustillant et chips de basilic

Guacamole de courgettes, spaghetti de légumes, gingembre et saumon fumé

Verrine Crémeux de poivrons et chips de chorizo

Cappuccino de betterave, chantilly chèvre et jeunes pousses de petits pois

Brunoise de melon et jus de menthe (produit saisonnier de Juin à Septembre)

Gaspacho andalou au piment d'Espelette

Salade de fèves aux tomates marinées et copeaux de parmesan

Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth



LE COCKTAIL – Les mises en bouche chaudes

MISES EN BOUCHE Pomme de terre au foie gras

- Mini brochettes de foie gras et fruits secs
- Mini coquille de Saint-Jacques à la bretonne
- Assortiment de mini brochettes poulet « Yakitori »
- Chicken snack
- Croustille d'escargot en persillade
- Beignet de gambas rôtis au miel
- Panaché exotique (nems, accras, samossas...)

HUITRES CHAUDES Huitre chaude en persillade

- Huitre chaude gratinée aux oignons doux des Cévennes
- Huitre chaude au champagne
- Huitre chaude au foie gras
- Huitre chaude à la normande (gratinée au camembert et pommes)

CASSOLETTES Mini cassolette de boudin blanc flambé sur lit de pommes

- Mini cassolette petit pot au feu de saumon/cabillaud sauce beurre blanc
- Mini cassolette crème brûlée au foie gras
- Mini cassolette de pétoncles crème de Vouvray
- Mini cassolette gambas persillade

VERRINES Mini verrine escargots crème de cèpes

- Mini verrine gambas crème de chorizo
- Mini verrine fricassée de Saint Jacques sur lit de poireaux
- Mini verrine de moules de bouchot saveur noisette curry
- Mini verrine crème Dubarry et sommité de saumon
- Mini verrines queues de langoustines à la crème de whisky
- Mini verrine de lentilles et noix de Saint-Jacques

BROCHETTE PANÉE Brochette langoustine panée

- Brochette andouille panée à l'oignon frit
- Brochette gambas panée



LE COCKTAIL – Les animations

Côté "TERRE"	Atelier plancha foie gras poêlé spéculoos ou nature (70g/pers)	5.60€ TTC/pers
	Atelier plancha de marquants de poulet marinés <i>A dapper avec les sauces pimentées (4 variétés plus ou moins fortes)</i>	4.20€ TTC/pers
	Atelier Mini BURGER « CLASSIQUE » ou « FOIE GRAS »	5.30€ TTC/pers
	Atelier découpe de jambon entier « SERRANO » <i>Dégustation sur petite tartine de pain à l'ancienne et son concassé de tomates à l'ail</i>	forfait à 660€ TTC
	Atelier de plancha de marquant de filet de bœuf mariné	5.70€ TTC/pers
Côté "MER"	Atelier WOK <i>Légumes frais, crevettes, coriandre et soja</i>	5.30€ TTC/pers
	« Le Banc d'écailler » (2 pièces par personne) <i>Dégustation d'huitres Marennes Oléron n°3 sur lit de glace accompagnées de pain de seigle, vinaigre, échalote, citron et Beurre aux algues « Bordier »</i>	6.20€ TTC/pers
	« Le tranchage de saumon Gravlax » (2 pièces par personne) <i>Dressé sur mini cassolette garni d'un carpaccio de pomme de terre sauce gravlax</i>	4.70€ TTC/pers
	« Plancha de crevettes aux épices » (2 pièces par personne) <i>A clipper avec les sauces cocktail ou curry</i>	5.30€ TTC/pers
	Le tranchage de saumon fumé maison (2 pièces par personne)	4.70€ TTC/pers



LE COCKTAIL – Les animations (suite)

Coté "BAR"

« Le Bar à Mojito » (base 2 verres par personne) <i>Préparé dans la plus pure tradition cubaine</i>	5.90€ TTC/pers
« Le Bar a Caïpirinha » (base 2 verres par personne) <i>Préparé dans la plus pure tradition brésilienne (à base d'alcool de Cachaça)</i>	5.90€ TTC/pers
« Le Bar a SPRITZ » (base 2 verres par personne) <i>Préparé dans la plus pure tradition Italienne</i>	5.90€ TTC/pers
Fontaine « Punch planteur » (base 2 verres par personne)	4.70€ TTC/pers
« Les smoothies » (base 1 verre par personne) <i>Jus de fruits frais de saison mixés dans un blender devant les convives</i>	4.20€ TTC/pers

Coté "ENFANTS"

« Le Candy Bar » et son verre de lait vanillé	4.40€ TTC/pers
« La Barbe à papa »	5€ TTC/pers
« La fontaine chocolat & ses chamallows à piquer »	4.20€ TTC/pers



LE REPAS

Trois offres vous sont proposées :

Menu « **GOURMET** »:

65€ TTC par personne

Viande et ses 2 garnitures + Assiette de 2 fromages + 1 Dessert

Menu « **GOURMAND** » :

68€ TTC par personne

Entrée froide ou chaude + Poisson ou viande et ses 2 garnitures + Assiette de 3 fromages affinés + Duo Dessert

Menu « **GASTRONOMIQUE** »:

72€ TTC par personne

Entrée froide ou chaude + Viande et ses 2 garnitures + Ardoise dégustation fromagère + Buffet de desserts

Nos offres incluent (uniquement pour cette 3 formules) :

Les mets du repas, les petits pains individuels (x2/pers), le café et son petit chocolat servis en buffet ;

L'art de la table (à définir) et le nappage tissu blanc* de vos tables et serviettes tissu blanches ;

(*Selon le rétro planning fourni au dossier, merci de nous préciser les dimensions des tables 15 jours avant la date du mariage) ;

Le matériel de cuisine et de réchauffage

Les deux transports (1 la veille + 1 le jour J) dans une zone de 60 km (aller- retour)**

Le personnel de service pour une vacation de 10 heures*** cocktail et repas (**départ laboratoire – retour laboratoire).

Nos offres n'incluent pas :

Les boissons alcoolisées et non alcoolisées du repas pouvant être fournies par vos soins, nous vous les servons sans droit de bouchon.

La reprise de la vaisselle, du nappage, du matériel... laissée sur place le jour J pour votre confort.

Si vous n'avez pas souhaité prendre l'option ramassage de matériel par votre prestataire, tout matériel (verrerie, linge de table...) est à ramener par vos soins le lundi qui suit la prestation de 9H00 à 11H00.

Les frais de déplacement de nos équipes ou tout autres frais de gestion et d'intendance.

*** Pour la livraison la veille du matériel, la durée du rendez-vous avec le client pour effectuer le point concernant le déroulement de la réception sera de 30 minutes sur place maximum.*



LE REPAS – Carte des entrées

LES ENTREES FROIDES *(possibilité de proposer en format « Mise en bouche d'accueil »)*

Lingot foie gras mangue sur pain d'épice

Maraichère de gambas

Tartare de Saint Jacques sur crémeux de pois au basilic

Carpaccio figues mozzarella et magret de canard fumé

LES ENTREES CHAUDES

Véritable riz de veau aux morilles et sa réduction de crème d'Isigny

Brochette de Saint Jacques lardés poêlés sauce Vouvray & pickles

Petit Troo croustillant et crevettes papillon, sauce iodée sur julienne de légumes

Chaud froid profiterole de foie gras et sa réduction de chinon chocolaté



LE REPAS – Carte des plats et garnitures

LES POISSONS

Médaille de Saint Jacques (6) rôti et son délice de Butternut

Filet de Saint Pierre grillé sur peau sauce Homardine

Pavé de sandre grillé et son traditionnel beurre blanc citronné sur lit de lentilles au tartuffata

Filet de baudroie et son véritable sauce Armoricaïne

LES VIANDES

Fondant de veau en confit (*cuisson basse température*), au serpolet et jus corsé

Ballotin de veau sauce infusion mignonette

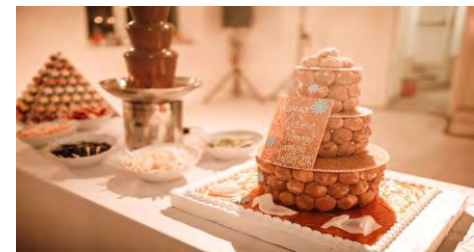
Chateaubriand sauce Wellington

Ballotin de volaille farcis aux écrevisses et petits légumes, sauce Homardine

Magret de canard et sa réduction au chinon et griottes

LES GARNITURES (pour un accord mets & accompagnements harmonieux, nous consulter)

Aumônière feuille de brique et petits légumes de saison, Tomates grappes rôties au thym, Bouquetière de courgettes, Ecrasé de pomme terre au parmesan et noisettes torréfiées concassées, Rizotto croustillant aux girolles, Véritable pomme dauphine, Polenta croustillant aux morilles, Poires rôties au miel, Champignons farcis et oignons frits, Le petit gratin normand du chef, Rosace de pommes Anna, Trilogie de mini carottes, Millefeuille de légumes façon Tian, Raviole aux champignons.



LE REPAS – Carte des fromages et desserts

LE FROMAGE Le chef a sélectionné pour vous de grands classiques parfaitement affinés accompagnés d'un mesclun de salades à l'huile de noix.

Au choix (5 types de fromages différents par plateau maximum) :

Sainte Maure de Touraine, Trèfle, Valençay, Comté fruité, Brie de Melun, Bleu d'Auvergne, Saint Nectaire fermier Lait cru au lait cru, Epoisses, Tête de moine, véritable gorgonzola, tomme Vaudoise à la truffe d'été et brillot savarin.

LES SPECIALITES DE NOS PATISSIERS A PARTAGER

Le Ronsard (bavaroise aux fruits rouges et sa crème allégée vanillée sur biscuit macaron)

Le Périgourdin (Mousseline légère au praliné sur mousse au chocolat et ses éclats nougatine)

La Duchesse (Croustillant feuilletine chocolat noisette, ganache chocolat Gianduja et praliné sur biscuit amande)

LES SPECIALITES INDIVIDUELLES

Le Pavlova exotique (meringue cœur composé d'un coulis ananas, fruits de la passion, mangue et citron vert)

La Cabosse chocolat cœur caramel noisette (Entremet chocolat cœur caramel et éclats de noisettes caramélisées sur biscuit financier)

Assiette gourmande : Macaron, mini paris Brest, mini religieuse chocolat; mini cannelé bordelais et boule de glace vanille

L'INCONTOURNABLE PIECE MONTEE DES MARIES

Forme Wedding cake à étage, Base 3 choux par personne et nougatine

Parfum de la crème pâtissière (1 au choix maximum) :

Vanille ou Grand Marnier ou Cointreau ou Praliné ou Caramel au beurre salé ou Chocolat

LE BUFFET DES MARIES

Pièce montée traditionnelle des mariés (base 3 choux par personne) + 1 spécialité du pâtissier au choix

Pyramide de macarons pâtissier (base 1 macaron par personne)

Fontaine chocolat & coupelles de fruits frais maison à brocher (base 1 brochette par personne)

LES OPTIONS POUR VOTRE SOIREE



Supplément eaux en bouteilles de verre pour le repas : 2.50€ TTC par personne.
(Base : ½ bouteille d'eau minérale + ½ bouteille d'eau pétillante par personne)

Trou normand avec alcool : 2.50€ TTC par personne
Ou sans alcool : 2.00€ TTC par personne

Suggestions de parfums et alcool :

Glace poire aux morceaux de poire William et alcool de poire William

Glace ananas et alcool Rhum des Antilles

Glace citron vert et Vodka

Bière premium «Bière d'Alsace 4.8°» : 180€ TTC le fût de 30 litres

Bière deuxième «Bière d'Abbaye 6.2°» : 160€ TTC le fût de 20 litres

Location pompe à bière : 10€ TTC en supplément
(comprend 1 rame de gobelet par fût) :

Supplément « Cascade de Champagne » : 1.80€ TTC par personne
(vin fourni par le client)

Les options du Bar de Nuit :

Coffrage de bar de nuit (housse stretch noire) : 55€ TTC le buffet
Kit verrerie, vasque et glace : 1,70€ TTC par personne
Personnel : 125€ TTC par serveur /heure

Forfait Gestion de vos boissons : 290€ TTC (base 100 convives)
(Réception sur notre laboratoire, stockage en cave, chargement en camion pour rafraîchissement J-1 et livraison sur site Jour J)

Forfait Enlèvement ordures ménagères : 180€ TTC (base 100 convives)

Forfait Enlèvement bouteilles vides : 150€ TTC (base 100 convives)



LES OPTIONS POUR VOTRE SOIREE (suite)

Menu technique (*orchestre, DJ, photographe, baby-sitters, etc..) :

37€ TTC par technicien

Menu idem que les invités

+ *Supplément nappage tissu et serviette :*

3,10€ TTC par technicien

Menu enfant :

18,90€ TTC par enfant

Composé de : Escalope de volaille à la Tourangelle & son écrasée de pomme de terre maison et fondant chocolat

+ *Supplément nappage tissu et serviette :*

3,10€ TTC par enfant

Menu dégustation :

40€ TTC par personne

Composé de : pièces cocktail, entrée et plat. Offert sur la facture finale pour le couple de futurs mariés si nous sommes retenus.

Location de décoration : nous consulter (candy bar, chandeliers, chevalets...)

Location de matériel* :

Location Table ronde :

6 personnes (diam.120)

5.90€ TTC la table

8 personnes (diam.150)

8.00€ TTC la table

10 personnes (diam.180)

10.00€ TTC la table

Location table d'honneur ovale

24.00€ TTC la table

(dimensions 152*304 – 12 à 14 convives)

Location Mange debout housé blanc :

22€ TTC le mange debout

Location Chaise Napoléon blanche : valeur 6,50€ TTC ramené 4,90€ TTC l'unité

+ **Assurance location de chaises Napoléon :** 3% du montant total de la location des chaises.

Remarque : Les chaises Napoléon (uniquement utilisables en intérieur) sont livrées emballées par chariot de 12 ou 15 chaises. Sur le lieu de réception le déballage, ré-emballage et rangement des chaises sont assurés par le client



BRUNCH DU LENDEMAIN (sans personnel)

Pôle Salé

Saumon tranché (*base 2 tranches par personne*)

Œufs durs

Jambon blanc tranché à l'os

Charcuteries (*pâté Breton, rillettes du Mans, Rillons, Boudin noir, saucisson à l'ail*)

Plateau de fromage (*comprenant : Comté fruité, Camembert et Sainte Maure de Touraine*)

Pôle Sucré

Brioche et Confitures

½ part de Muesli et ½ part de Granola

½ part Yaourts aux fruits et ½ part Fromage blanc « Petit Troo »

Café, Chocolat et Thé

Jus d'orange

Prix du brunch : 22.50€ TTC par personne

Cette offre inclut le Kit brunch « rendu sale », comprenant : Bol, tasse, serviette, assiette, couvert, verre et plat de présentation. + percolateur à café + Bouilloire

Cette offre n'inclut pas : le pain et/ou viennoiseries à commander chez votre Boulanger le plus proche.

Précision : Ce brunch du lendemain sera laissé dans les frigos de la salle de réception dès le samedi soir.



LES DIVERS

LE PERSONNEL :

Pour 100 personnes, nous prévoyons 1 maître d'hôtel, 3 serveurs, 1 chef cuisine et 1 commis de cuisine. Les vacances sont valables pour une durée de 10 heures* (or temps de transport et de déplacements de notre personnel). Cette vacation comprend l'installation, le service du cocktail, du repas, le débarrassage et le nettoyage de la cuisine. Pour tout dépassement de cette vacation le personnel vous sera facturé **125€ TTC** de l'heure et par personne (heure supplémentaire entamée étant facturée). Si votre cocktail se déroule sur un lieu différent du lieu de la réception, cela fera l'objet d'un supplément à établir en fonction de la distance.

FRAIS DE DEPLACEMENT, GESTION ET INTENDANCE :

Notre personnel est qualifié et impose systématiquement des indemnités comprenant les temps de route, frais de route (essence, péage, usures de leur véhicule personnel), les repas, l'entretien des tenues... Ces frais n'étant pas inclus dans notre offre de base, nous appliquons systématiquement un Forfait de **480€ TTC** (base équipe de 6 personnes).

TRANSPORT ET DÉPLACEMENT :

Nos transports sont assurés par véhicules réfrigérés pour garantir une hygiène alimentaire et préserver la qualité de nos produits. Le transport du matériel la veille et celui de l'alimentaire le jour J sont inclus dans vos menus. En revanche, si votre cocktail se déroule sur un lieu autre que celui du repas, il faudra prévoir un deuxième coût de transport. Tout déplacement supplémentaire fera l'objet d'un complément de devis concernant le matériel à transporter, le nombre de camions et la distance. Le forfait transport est de **200€ TTC** (tarif établi au départ de Vendôme moins de 30 km). Au delà de 30 km nous consulter.

LOCATION DE CHAISES NAPOLEON :

Les chaises Napoléon (uniquement utilisables en intérieur) sont livrées emballées par chariot de 12 ou 15 chaises. Sur le lieu de réception, les déballages, ré-emballages et rangements des chaises sont assurés par le client.



VOTRE RETRO-PLANNING À LA TOQUE VENDÔMOISE

Nous vous remercions de nous confirmer les derniers détails par mail à l'adresse punch@latoquevendomoise.com :

- Le nombre d'invités au cocktail et au repas
- Le timing du cocktail et du repas (*heure de commencement, heure pour la présentation du dessert...*)

J-15

- Le nombre de menus mariage, de menus spécifiques (*végétarien, végétalien...*), de menus enfants et des menus techniciens/animateurs...

- Transmission du plan de table définitif ET du plan d'implantation de vos buffets cocktail (base 1 buffet pour 25) pour que La Toque Vendômoise puisse commander le linge de table plié.

J-7

Pensez à passer votre coup de fil à La Toque Vendômoise pour une dernière mise au point. Fixer le rendez-vous sur le lieu de réception pour la veille du mariage pour une dernière mise au point* avec nos équipes. (* *or menu économique*)

J-1

Nous assurons la Livraison du matériel, de la vaisselle, des nappages....sur le lieu de réception et mise au point avec nos équipes

Jour J

Profitez de ce jour exceptionnel et laissez-nous faire...

BOOK MARIAGE 2020 – 2021

« LA TOQUE VENDOMOISE »



Traiteur, organisateur de réceptions

Accès bureau : 9 bis rue de la Perchaie à Vendôme (41100)

Tel : 02.54.77.15.27 ou Fax : 02.54.77.40.16