

Plaque

Cocktail

Mariage



La Toque Vendômoise
Traiteur

2024

2025



Privilège : 8 pièces/pers 24€

Vaisselle et Personnel inclus

5 Pièces salées froides

- Opéra foie gras mangue
- Club pain polaire, tartare de concombre, saumon, raifort
- Wrap poulet guacamole
- Crevette à la mexicaine
- Pique chèvres aux graines

2 Pièces salées chaudes

- Yakitori
- Brochette de Gambas

1 Animation au choix

- Friture de Crevette ou frites de patates douces
- Plancha de Crevettes ou Chipirons





Gourmet : 10 pièces/pers 28.50€

Vaisselle et Personnel inclus

5 Pièces salées froides

- Wraps houmous de légumes
- Pique de thon au sésame
- Mini Burger foie gras figue
- Tartelette magret chèvre miel
- Cuillère crevette mangue

3 Pièces salées chaudes

- Briochette d'Escargots
- Bruschetta
- Bouchée Camembert

2 Animations au choix

- Friture Crevette ou Patate Douce
- Plancha Crevette ou Chipirons ou Foie Gras
- Atelier Tartare de Thon Wasabi





Tock-tail : 12 pièces/pers 35.50€

Vaisselle et Personnel inclus

5 Pièces salées froides

- Cuillère sarassou de légumes
- Cuillère tartare de saint jacques
- Pique magret et gelée d'agrumes
- Pique tataki de thon wasabi
- Pique tataki de bœuf et oignon confit

3 Pièces salées chaudes

- Pomme rate au foie gras
- Croq saumon truffe
- Huitre chaude

4 Animations au choix

- Plancha : Calamar, Crevette, Foie gras, Marquant de bœuf ou Mini burger
- Atelier découpe : Jambon ou Saumon gravlax
- Atelier Wok : Végétarien, Crevettes ou Poulet, curry de légumes
- Atelier friture : Crevettes, Frites (pomme de terre ou patate douce) ou Accras de morue
- Atelier huîtres
- Atelier crêpes salées
- Tartare de thon, glace citron, wasabi





Cocktail Dinatoire : 22 pièces/pers 70€

Vaisselle et Personnel inclus

8 Froides au choix

- Opéra foie gras mangue
- Club pain polaire, tartare de concombre, saumon, raifort
- Wrap poulet guacamole
- Crevette à la mexicaine
- Pique chèvres aux graines
- Wraps houmous de légumes
- Pique de thon au sésame
- Mini Burger foie gras figue
- Tartelette magret, chèvre miel
- Cuillère crevette mangue
- Cuillère sarassou de légumes
- Cuillère tartare de saint jacques
- Pique magret et gelée d'agrumes
- Pique tataki de thon, wasabi
- Pique tataki de bœuf et oignon confit
- Huître gelée pomme verte

9 Animations au choix

- Plancha : Calamar, Crevette, Foie gras, Marquant de bœuf ou Mini burger
- Atelier découpe : Jambon ou Saumon gravlax
- Atelier Wok : Végétarien, Crevettes ou Poulet (marinade aux choix)
- Atelier friture : Crevettes, Frites (pomme de terre ou patate douce) ou Accras de morue
- Atelier huîtres
- Atelier crêpes salées
- Tartare de thon, glace citron, wasabi
- Atelier dégustation fromagère
- Bar à bagels
- Atelier meule de parmesan, tagliatelles aux truffes
- Raclette





Cocktail Dinatoire Suite :

5 Pièces sucrées au choix

- Atelier brioche perdue à la plancha
- Atelier barbe à papa
- Atelier crêpes
- Atelier Gaufres
- Atelier Bar a Granitées
- Atelier Pancakes
- Atelier Rolls Glacé
- Atelier pop-corn
- Atelier Churros
- Atelier Smoothies
- Fontaine à chocolat
- Atelier Bubble Tea





Buffet enfant 17€

Salées 4 au choix :

Planche de charcuterie
Navette poulet curry
Croque jambon emmental
Roulés feuilleté saucisse
Mini pizza
Wrap jambon fromage frais
Mini quiche

Sucrées 4 au choix :

Muffin
Mini moelleux au chocolat
Brochette de bonbon
Mini cookie
Crème vanille
Salade de fruits



Plaque

Repas

Mariage



La Toque Vendômoise
Traiteur

2024

2025



Formule 1 : Plat - Fromage - Dessert : 42€/pers

- Plats : Paleron de veau jus court, risotto d'épeautre de saison
Gambas sur fondue de poireaux gratinées au sabayon de Champagne
- Fromage : Assiette de 3 fromages du moment et son mesclun de salade verte
- Dessert : Présentation de desserts en buffet





Formule 2 : Entrée – Plat – Dessert : 44€/pers

Entrées : Poisson en escabèche et salade croquante du moment
Croustillant de chèvre

Plats : Paleron de veau jus court, risotto d'épeautre de saison
Gambas sur fondue de poireaux gratinés au sabayon de Champagne

Dessert : Présentation de desserts en buffet





Formule 4 : Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 52€/pers

Entrées : Poisson en escabèche et salade croquante du moment

Croustillant de chèvre

Lingot Terre, Mer

Nage de crustacés

Plats : Paleron de veau jus court, risotto d'épeautre de saison

Ballotin de volaille farcie aux légumes, croûte d'herbes, écrasé de légumes de saison

Filet mignon de porc, praliné de cèpes, mousseline de persil, ratatouille

Gambas sur fondue de poireaux gratinée au sabayon de Champagne

Dos de Cabillaud croûte d'agrumes, sauce carottes gingembre, purée de maïs

Fromage : Assiette de 3 fromages du moment et son mesclun de salade verte

Dessert : Présentation de desserts en buffet





**Formule 6: Entrée – Poisson – Trou Normand – Viande – Fromage
– Dessert : 65€/pers**

Entrées : Poisson en escabèche et salade croquante du moment

Croustillant de chèvre

Poisson : Gambas sur fondue de poireaux gratinés au sabayon de champagne

Dos de Cabillaud croûte d'agrumes, sauce carottes gingembre, purée de maïs

Trou Normand

Viande : Paleron de veau jus court, risotto d'épeautre de saison

Ballotin de volaille farcie aux légumes, croûte d'herbes, écrasé de légumes de saison

Fromage : Assiette de 3 fromages du moment et son mesclun de salade verte

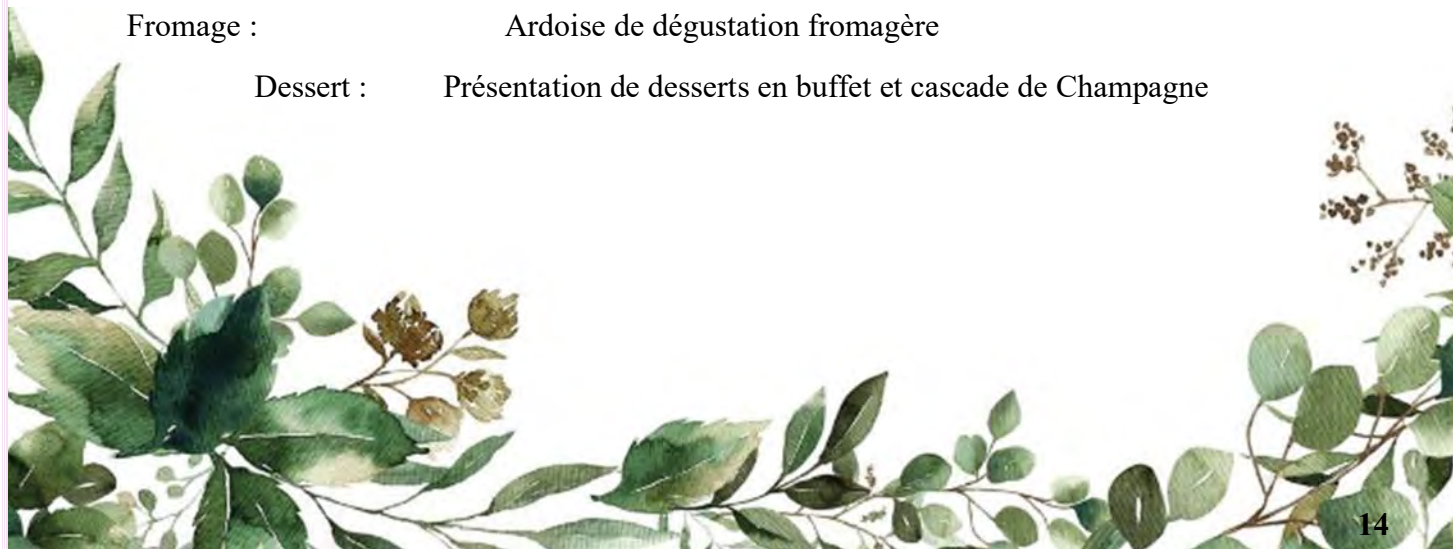
Dessert : Présentation de desserts en buffet





Formule 5: Entrée – Trou Normand – Plat – Fromage – Dessert :
62€/pers

- Entrées :
- Tartare de thon maison
 - Poisson en escabèche et salade croquante du moment
 - Lingot Terre, Mer
 - Tartare de bœuf assaisonné par le chef
 - Croustillant de chèvre
 - Chaud froid de chou fleur et ses saint jacques poêlées
 - Nage de crustacés
 - Trou Normand
- Plats :
- Demi magret de canard, sauce miel, pommes grenailles et tomates rôties
 - Chateaubriand de bœuf, sauce poivre, légumes oubliés rôties
 - Paleron de veau jus court, risotto d'épeautre de saison
 - Ballotin de volaille farcie aux légumes, croûte d'herbes, écrasé de légumes de saison
 - Filet mignon de porc, praliné de cèpes, mousseline de persil, ratatouille
 - Lotte au chorizo, riz basmati, tian de légumes
 - Steak de Thon, sauce satay, poêlée de patates douce rôties
 - Dos de Cabillaud croûte d'agrumes, sauce carottes gingembre, purée de maïs
 - Gambas sur fondue de poireaux gratinés au sabayon de champagne
- Fromage :
- Ardoise de dégustation fromagère
- Dessert :
- Présentation de desserts en buffet et cascade de Champagne





Entrées Végétarienne

Salade de tomates anciennes, burrata, roquette et vinaigre balsamique

Velouté de légumes de saison chaud et tofu croustillant

Salade grecque

Plats Végétarien

Chèvre chaud pané, salade verte, brochette de légumes

Feuilleté de légumes de saison

Curry de pois chiche, riz basmati

Menu enfant

Plat – Dessert

Volaille avec accompagnement aux choix, fondant au chocolat

15€/pers

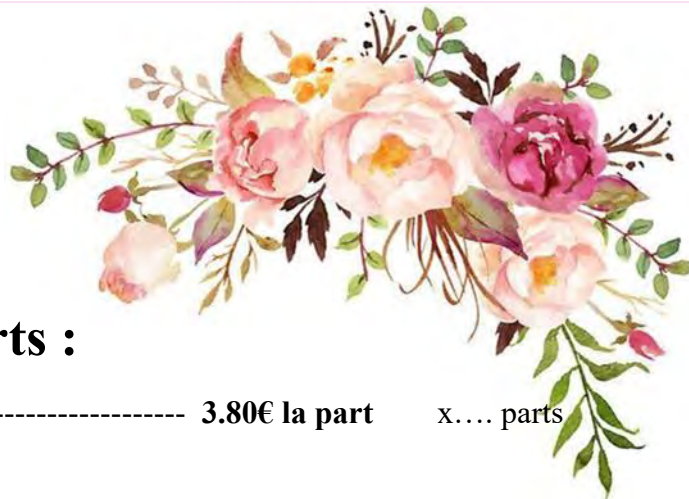
Trou Normand

Sorbet litchi, alcool de litchi

Glace citron, vodka

Sorbet vanille, cointreau





Desserts :

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

Base génoise, crème pâtissière chocolat ou café, Topping mini éclairs

Le Ronsard (entremet de 4 part minimum) ----- **5.50€ la part** x... parts

Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron

Le Royal caramel (entremet de 4 part minimum) ----- **5.50€ la part** x... parts

Mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande

Le Périgourdin ----- **5.50€ la part** x... parts

Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine

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





Déroulé de l'évènement

Menu dégustation : 80€/pers (possible de mi-octobre à mi-novembre et de janvier à mars), sur place 9 bis Rue de la Perchaie, 6 à 8 personnes maximum. Les repas des mariés sont déduits de la facture finale

La veille : mise en place (nappage, pose de l'art de la table) : Forfait 200€ TTC (1h30 sur place)

Le jour J :

A partir de minuit : personnel en heures supplémentaires soit 55€/pers/h

Cette offre comprend :

- Le mobilier du cocktail (nappage en coton gratté + décoration)
- Le mobilier du buffet de dessert (nappage celisoft)
- Matériel de réchauffage
- Verrerie + petit matériel de service
- Vaisselle du repas (martelée ou carré)
- Personnel sur une vacation de 8h hors transport
- Transport du jour J (dans un rayon de 30km de Vendôme)

Cette offre ne comprend pas :

- Le nappage de vos tables
- Ramassage du matériel (frais kilométrique + temps sur place)





Options :

- **Verre d'accueil** : citronnade maison et thé glacé 2.00€/pers
- **Candy bar** : 1.50€/pers
- **Cocktail** (base 2 verres/per) : 5.00€ TTC, (ex : mojito, spritz, tequila sun rise, ...)
- **Menu technique** : 40€/pers
- **Forfait bouteilles eaux plates, eaux gazeuses** : 250€ (base 100 convives, ½ bouteille de chaque par pers)
- **Supplément Cascade de Champagne** : 1.80€/pers TTC
- **Pyramides de macarons** (base 1 macaron par pers) : 1€/pers
- **Fontaine de chocolat et ses fruits** (base 1 brochette par pers) : 2€/pers
- **Bar de nuit** (base 100 convives) : De 1h à 5h du matin (2 pers 440€ TTC), buffet coffré housse noir (20€ l'unité), verrerie (1.70€/pers)
- **Location de pompe à bière** : 10€ TTC
- **Bière blonde** « jierpernel 4.7° » : 115€ TTC le fût
- **Location de mange debout housse blanc** : 12€
- **Location chaise Napoléon blanche** : 3€ + assurance obligatoire 3%
- **Location de table ronde Ø 150** (8 pers) : 5€
- **Location de table ronde Ø 180** (10 pers) : 7€
- **Location de table d'honneur ovale** (12 à 14 pers) : 15€
- **Forfaits enlèvements ordures ménagères + bouteilles vides** : 150€ (base 100 convives)





Buffet du Lendemain

Buffet froid : 20€/pers

Assortiment de salades traiteur

Billot de charcuterie

Jambon type os tranché

Plateau de fromages

Dessert

Cette offre inclus : la verrerie, la vaisselle et les couverts

Cette offre n'inclus pas :

- Le pain à commander chez votre boulanger
- Le personnel facturé 40€/h TTC





Buffet plancha : 25€/pers

Personnel obligatoire : 2 pers 45€/h base 6h/pers

Assortiment de salades traiteur

Plancha

Saucisses, poulet, merguez, poivrons, aubergines, courgettes, ...

Plateau de fromages

Dessert

Plancha de fruits flambés (ananas, banane, ...)

Cette offre inclus : la verrerie, le pain, la vaisselle et les couverts

