



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 torrifiées : 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

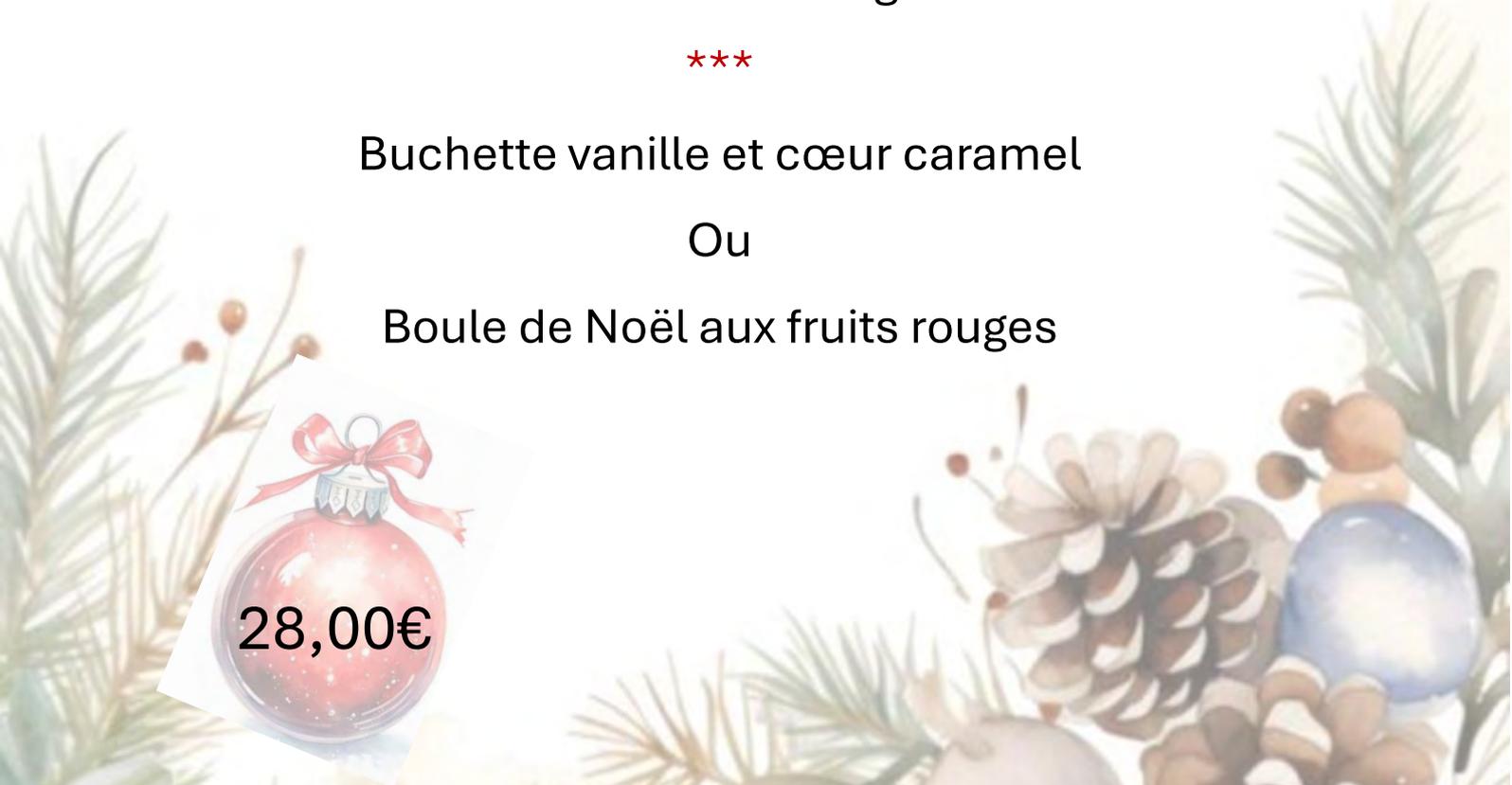
Buchette vanille et cœur caramel

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

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 : _____

MISES EN BOUCHE FROIDES			
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	
MISES EN BOUCHE CHAUDES			
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	

MENU PRESTIGE	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	

MENU GOURMET	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	

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

ENTRÉE CHAUDES			
Cassolette 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	

POISSONS			
Brochette de St Jacques et sa sauce Champagne	14,00€	X	
Cassolette de la mer et bouillon Thaï	12,00€	X	
Pavé saumon et sa sauce iodée	12,00€	X	

VIANDES			
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	

GARNITURES			
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	

DESSERTS			
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	

KIT VAISSELLE	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