

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*



**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 :

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

*Pommes de terre, cervelas, sauce vinaigrette*

## Côté Mer :

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

*Pâtes, truite fumée, Coleslaw, sauce onctueuse*

## Côté Jardin :

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

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

### Entrées chaudes :

<b>Croustillant de chèvre -----</b>	<b>6€ la part</b>	x.... parts
<b>Nage de crustacés -----</b>	<b>8€ la part</b>	x.... parts



## Nos Poissons

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



## Nos Viandes

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



## Nos Accompagnements

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



# Nos Plats Végétariens

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



## Plancha & Barbecue

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



# 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*



**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

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