

Plaque

Cocktail

Evènement



2024

La Toque Vendômoise
Traiteur

2025



Privilège : 8 pièces/pers 12.00€

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 (*à réchauffer*)

- Yakitori
- Brochette de Gambas

1 Pièce sucrée

- Mini cannelé de Bordeaux





Gourmet : 10 pièces/pers 16.50€

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 (*à réchauffer*)

- Briochette d'Escargots
- Bruschetta
- Bouchée Camembert

2 Pièces sucrées

- Mini Cannelé de Bordeaux
- Mini Tropézienne





Tock-tail : 12 pièces/pers 22.00€

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 (*à réchauffer*)

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

4 Pièces sucrées

- Mini Cannelé de Bordeaux
- Mini Tropézienne
- Mini moelleux au chocolat
- Mini moelleux caramel pécan





Animations en option

Uniquement sur prestation avec personnel : 3.50€ par pers le supplément

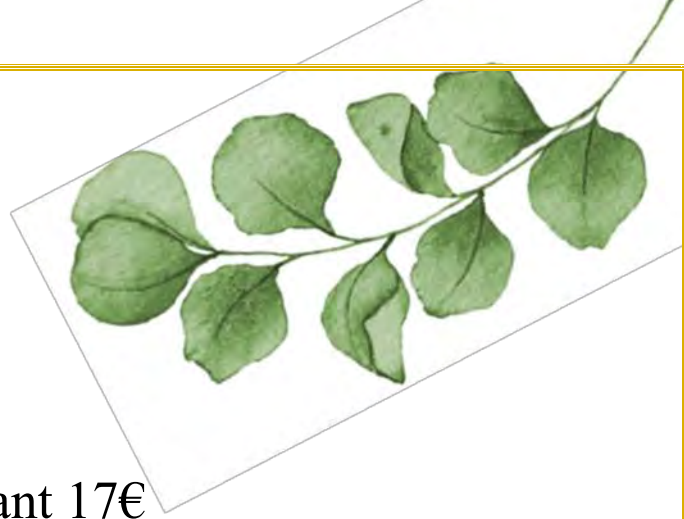
Animation salée :

- 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 huitres
- Atelier crêpes salées
- Tartare de thon, glace citron, wasabi
- Atelier dégustation fromagère
- Bar à bagels
- Atelier meule de parmesan, tagliatelles aux truffes
- Raclette

Animation sucrée :

- 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

Evènement



2024

La Toque Vendômoise
Traiteur

2025



Formule 1 : Plat - Fromage - Dessert : 30€/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 : La Caroline
Base génoise, crème pâtissière chocolat ou café, Topping mini éclairs
- Le Ronsard
Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron





Formule 2 : Entrée – Plat – Dessert : 35.00€/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 : La Caroline
Base génoise, crème pâtissière chocolat ou café, Topping mini éclairs

Le Ronsard

Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron





Formule 3 : Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 43€/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 carotte gingembre, purée de maïs

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

Dessert : Royal caramel

Mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande

Périgourdin

Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine

Fraisier, Framboisier, Poirier, ...

Val de Loire

Sablé avec crème d'amande parfumée à la pistache, crème légère caramélisée et des fruits rouges





Formule 4 : Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert :
56€/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 carotte 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 : : Royal caramel

Mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande

Périgourdin

Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine

Fraisier, Framboisier, Poirier, ...

Val de Loire

Sablé avec crème d'amande parfumée à la pistache, crème légère caramélisée et des fruits rouges





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

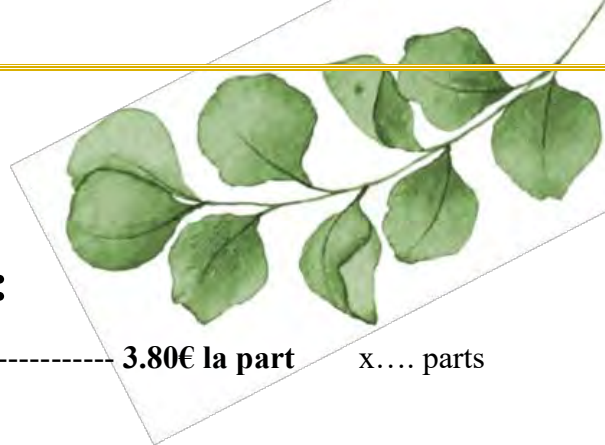
Sorbet litchi, alcool de litchi

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 ----- **5.50€ 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





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, ...)
- **Forfait bouteilles eaux plates, eaux gazeuses** : 250€ (base 100 convives, ½ bouteille de chaque par pers)
- **Supplément Cascade de Champagne** : 1.80€/pers
- **Pyramides de macarons** (base 1 macaron par pers) : 1€/pers
- **Fontaine de chocolat et ses fruits** (base 1 brochette par pers) : 2€/pers
- **Location de pompe à bière** : 10€
- **Bière blonde** « jierpernel 4.7° » : 115€ le fût
- **Location de mange debout housé noir** : 12.50€
- **Location chaise Napoléon blanche** : 5.75€
- **Location de table ronde Ø 150** (8 pers) : 8€
- **Location de table ronde Ø 180** (10 pers) : 9.50€
- **Location de table ovale** (12 à 14 pers) : 15€
- **Forfaits enlèvements ordures ménagères + bouteilles vides** : 150€ (base 100 convives)

Toutes nos formules ne comprennent ni la vaisselle, ni le personnel.

Nous contacter si vous souhaitez ajouter la location de vaisselle et ou matériel, de même pour le personnel.

Le personnel est facturé 55.00€ de l'heure par personne.

