



**MISES EN  
BOUCHES  
COCKTAIL**

**BUFFET  
FROID**

**PLAT  
A THEME**

**VAISSELLE**

## **PLAQUETTE COMMERCIALE 2018**



**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](mailto:punch@latoquevendomoise.com)



## GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL FROIDES

<b>Canapés froids gamme "PRESTIGE" :</b> .....	38.00€ TTC le plateau de 50 pièces
<i>Pétale radis noir au crabe, Opéra foie gras mangue au pain d'épices, mini burger saumon wasabi, Cuillère apéritive Roll's végétale et Mini éclair pesto sous jambon Serrano et copeaux de parmesan.</i>	
<b>Canapés froids gamme "TRADITION" :</b> .....	36.00€ TTC le plateau de 50 pièces
<i>Navette jambon et chips d'emmental, Allumette pain tomaté chèvre pesto de tomates confites sous jambon sec, Mini club poulet aux épices thaï, Profiterole au thon sur lit de tapenade noire et Cuillère Tête de moine sur griottes.</i>	
<b>Verrines froides assorties "Gamme 2018" :</b> .....	37.00€ TTC le plateau de 24 pièces
<i>Verrine « tartare haddock, éclats pomme verte et gingembre et mousse de betterave », Verrine « pannacotta roquefort, poires et noix », Verrine « Foie gras chutney de figues et pain d'épices » et Verrine « crémeux poivrons et chips de chorizo ».</i>	
<b>Cuillères apéritives assorties "Gamme 2018" :</b> .....	35.00€ TTC le plateau de 24 pièces
<i>Cuillère « millefeuille betterave &amp; foie gras », Cuillère « saumon gravlax en habit de courgettes et oeufs de hareng », Cuillère « carpaccio de Saint Jacques ananas curry &amp; citron vert » et Cuillère « cône jambon sec et rizotto crémeux ».</i>	
<b>Ardoise de mini tartine ficelle de foie gras :</b> .....	30.00€ TTC le plateau de 24 pièces
<i>Foie gras ficelle &amp; cerise griotte et Foie gras ficelle &amp; ananas flambé au rhum</i>	
<b>Corbeille de légumes tournés et ses sauces :</b> .....	33.00€ TTC l'unité (80 pièces environ)
<b>Plateau assortiment de Mini Wraps :</b> .....	30.00€ TTC le plateau de 24 pièces
<i>Wrap pesto, jambon sec, copeaux de parmesan et roquette, Wrap crème de raifort, saumon fumé et citron confit et Wrap foie gras, magret de canard et confit de fruits secs.</i>	



## GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL FROIDES

<b>Pain surprise collection Foie gras :</b> .....	48.50€ TTC le pain surprise de 60 pièces
<i>Foie gras pommes caramélisées, foie gras pistaches et noisettes grillées, foie gras raisins blonds, foie gras magret de canard.</i>	
<b>Pain surprise collection Saumon :</b> .....	46.50€ TTC le pain surprise de 60 pièces
<i>Saumon et crème aux citrons confits, saumon et beurre ciboulette, saumon et mousse à l'aneth, saumon et crème de roquette.</i>	
<b>Pain surprise de la Mer :</b> .....	46.50€ TTC le pain surprise de 60 pièces
<i>Saumon et crème aux citrons confits, tarama au crabe, rilette de maquereaux et rillettes de sardines</i>	
<b>Pain surprise collection Charcutier :</b> .....	34.40€ TTC le pain surprise de 60 pièces
<i>Jambon sec et son beurre au cornichon, lardons confits sur un lit de bleu aux noix, Salami sur son beurre salé et éclats noisettes et rillettes sarthoises et son émincé de cornichons.</i>	
<b>Collection mini brochettes sur ardoise :</b> .....	40.70€ TTC les 20 pièces
<i>Viande des grisons, mozzarella et tomate confite, ananas crevette et pomme granny, saumon fumé pomme granny et fromage de chèvre et Pastrami tomate confite et fromage de chèvre.</i>	
<b>Ardoise de navettes "Maison" :</b> .....	19.00€ TTC les 20 pièces
<i>Rillettes de canard, rillettes de saumon et terrine Montlouis.</i>	
<b>Plateau « Tartinable façon La Toque » (base 12/15 pers) :</b> .....	30.00€ TTC le plateau
<i>Rillettes de thon &amp; petit pois, rillettes aux 2 saumons, tarama de crabe et rilette de sardine</i>	
<b>Brioche gourmande au crabe, jus de citron et concombre :</b> .....	38.00€ TTC la brioche de 36 pièces



## GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL A RECHAUFFER

### Nos mises en bouches tradition

Huitre chaude en persillade : .....	1.60€ TTC l'unité
Huitre chaude gratinée aux oignons doux des Cévennes : .....	1.60€ TTC l'unité
Huitre chaude au Champagne : .....	1.60€ TTC l'unité
Huitre chaude au foie gras : .....	1.80€ TTC l'unité
Mini ardoise de pomme rate au foie gras : .....	18.00€ TTC le plateau de 12 pièces
Mini coquille Saint Jacques à la bretonne : .....	1.60€ TTC l'unité
Brochette de langoustine panée : .....	21.60€ TTC le plateau de 12 pièces
Brochette d'andouille panée à l'oignon frit : .....	21.60€ TTC le plateau de 12 pièces



## GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL A RECHAUFFER

### Nos mises en bouches prestiges

Mini tête de lion lutée et sa fondue de poireaux Saint Jacques : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini tête de lion délice de Butternut au foie gras poêlé : .....	1.80€ TTC l'unité
Mini tête de lion escargot crème d'ail et sa tuile de parmesan : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini tête de lion crème Dubarry sommité de saumon fumé : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini tête de lion soupe de langoustine au safran : .....	1.60€ TTC l'unité
Verrine Saint Jacques à la crème de chorizo : .....	1.60€ TTC l'unité
Verrine queue de langoustine sauce homardine : .....	1.60€ TTC l'unité
Verrine escargot, cèpes sauce chablis : .....	1.60€ TTC l'unité
Verrine pot au feu de la mer (saumon/flétan) au beurre blanc : .....	1.60€ TTC l'unité
Cuillère de brochette de foie gras au mendiant de fruit sec : .....	1.80€ TTC l'unité
Tête de lion gambas, julienne petits légumes sauce chorizo : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini tête lion crème d'asperges et sommité de saumon fumé: .....	1.60€ TTC l'unité



## GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL A RECHAUFFER

### Nos mises en bouches économiques

<b>Petit feuilleté gamme prestige :</b> .....	22.80€ TTC présenté sur plateau doré de 40 pièces
<i>Saucisse cocktail, tomate basilic, emmental et chèvre</i>	
<b>Assortiment de mini croustade :</b> .....	13.00€ TTC présenté sur ardoise de 24 pièces
<i>Quiche, Pizza olive noire, Fromage ail et fines herbes, Saumon, Saucisse moutarde et Pizza olive verte</i>	
<b>Duo de croustillant de Saint Jacques :</b> .....	11.35€ TTC présenté sur mini ardoise de 12 pièces
<b>Ardoise de quiche à l'andouille :</b> .....	16.50€ TTC le plateau de 25 pièces
<b>Ardoise de quiche aux lardons :</b> .....	16.50€ TTC le plateau de 25 pièces
<b>Ardoise de quiche aux deux saumons :</b> .....	16.50€ TTC le plateau de 25 pièces
<b>Ardoise de pizza aux quatre fromages :</b> .....	16.50€ TTC le plateau de 25 pièces
<b>Ardoise de quiche épinard saumon :</b> .....	16.50€ TTC le plateau de 25 pièces
<b>Assortiment de pilon de poulet rôti aux épices :</b> .....	20.00€ TTC le plateau de 25 pièces
<b>Assortiment de panaché exotique :</b> .....	25.00€ TTC le plateau de 32 pièces
<i>Mini nem crevette, mini accras, mini samossa bœuf curry et aumônières poulet légumes coriandre.</i>	



## GAMME MISES EN BOUCHES SUCREES

### Nos plateaux festifs

<b>Ardoise de mini cannelés de Bordeaux :</b> .....	14.00€ TTC les 20 pièces
<b>Présentation de macarons dressés sur ardoise <u>collection « Classique »</u> :</b> .....	40.00€ TTC l'ardoise de 36 pièces
<i>Vanille, café, pistache, framboise, etc...</i>	
<b>Présentation de macarons dressés sur pyramide <u>collection « Classique »</u> :</b> .....	80.00€ TTC la pyramide de 72 pièces
<i>Vanille, café, pistache, framboise, etc...</i>	
<b>Présentation de macarons dressés sur ardoise <u>collection « Tendance »</u> :</b> .....	42.00€ TTC l'ardoise de 36 pièces
<i>Chocolat mandarine, citron vert yuzu, réglisse vanille, chocolat framboise coquelicot, nougat abricot, chocolat blanc citron</i>	
<b>Présentation de macarons dressés sur pyramide <u>collection « Tendance »</u> :</b> .....	84.00€ TTC la pyramide de 72 pièces
<i>Chocolat mandarine, citron vert yuzu, réglisse vanille, chocolat framboise coquelicot, nougat abricot, chocolat blanc citron</i>	
<b>Présentation de macarons dressés sur ardoise <u>collection « Été »</u> :</b> .....	43.50€ TTC l'ardoise de 36 pièces
<i>Abricot, citron, pomme verte, banane, cassis, fraise</i>	
<b>Présentation de macarons dressés sur pyramide <u>collection « Été »</u> :</b> .....	87.00€ TTC la pyramide de 72 pièces
<i>Abricot, citron, pomme verte, banane, cassis, fraise</i>	
<b>Présentation de mini éclairs sur ardoise :</b> .....	19.00€ TTC l'ardoise de 24 pièces
<i>Mini éclair chocolat, Mini éclair café, Mini éclair vanille, Mini éclair caramel</i>	



## GAMME MISES EN BOUCHES SUCREES

### Nos plateaux festifs

**Présentation de petits fours Vendôme :** ..... 69.00€ TTC le plateau de 63 pièces

*Choux praliné, Entremet façon concerto, Tartelette sablée griotte, Tartelette sablée citron, Coque fraise, Tartelette sablée framboise, Eclair chocolat noir, Cadre abricot praliné, Tartelette poire caramel*

**Présentation de petits fours saveurs sucrées :** ..... 79.00€ TTC le plateau de 48 pièces

*Choux praliné, Moka café spéculoos, Eclair au chocolat, Cheesecake cranberries, Crumble framboise, Lingot citron, Tartelette chocolat crème caramel*

**Présentation de petits fours chocolat :** ..... 65.00€ TTC le plateau de 41 pièces

*Entremet duo de chocolat feuilletine, Tartelette noisette chocolat, Palet croustillant chocolat noisette café, Financier chocolat au lait, Tartelette caramel chocolat, Macarons chocolat, Entremet finger praliné chocolat, Moelleux noix de pécan*

**Présentation de petits fours d'antan :** ..... 65.00€ TTC le plateau de 48 pièces

*Moelleux coco, Flan griotte, Macaron vanille, Macaron framboise, Moelleux citron façon madeleine, Roses des sables, Moelleux noisette*

**Présentation de petits fours envie sucrée :** ..... 65.00€ TTC le plateau de 53 pièces

*Tartelette citron, Carré opéra, Financier framboise, Rectangle pistache, Eclair café, Eclair chocolat, Carré pomme cassis, Flan abricot, Tartelette chocolat*

**Présentation de mirlitons sur ardoise :** ..... 39.00€ TTC le plateau de 48 pièces

*Mirliton coco, Mirliton chocolat, Mirliton griotte, Mirliton pomme caramel, Mirliton pistache abricot, Mirliton noisette*





## GAMME MISES EN BOUCHES SUCREES

### Nos mises en bouches individuelles

Mini verrine panacotta caramel beurre salé : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini verrine panacotta fruit rouge et mangue : .....	1.40€ TTC l'unité
Mini verrine crème Valrhona : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini verrine riz au lait caramel beurre salé : .....	1.40€ TTC l'unité
Mini verrine tarte au citron revisitée : .....	1.40€ TTC l'unité
Mini crème brulée au grand Marnier : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini cœur coulant au chocolat : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini aumônière pomme caramel beurre salé : .....	1.60€ TTC l'unité
Mini aumônière pomme calvados : .....	1.60€ TTC l'unité



## BUFFET FROIDS

(\*Jambon d'environ 12 kg)

### BUFFET « ECONOMIQUE »

---

**Assortiment de salade composées, base 250g/pers** (Taboulé oriental, Trio crudités&fruits secs, piémontaise et Norvégienne)

- + **Plateau de viandes froides** (rosbeef et rôti de porc), **chips & condiments**
- + **Plateau de fromages** (Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental et Morbier) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Tarte crumble**

**Prix : 16.50€TTC /personne**

### BUFFET « CAMPAGNARD »

---

**Assortiment de salade composées, base 250g/pers** (Piémontaise, Farfalle au poulet rôti, champignons à la grecque, céleri rémoulade, salade Irlandaise)

- + **Coquille de saumon Bellevue en coquille grès**
- + **Jambon\* à l'os sur presse** (pour 65 convives minimum), **chips & condiments**
- + **Plateau de fromages** (Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental et Morbier) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Pâtisserie** (Poirier ou Pêcher)

**Prix : 19.50€TTC /personne**



## BUFFET FROIDS

### BUFFET « VENDOMOIS »,

---

**Assortiment de salade composées, base 250g/pers** (Taboulé oriental, salade coleslaw, salade piémontaise et salade Norvégienne)

- + **Plateau de charcuteries** (rillons, boudin noir, andouille, pâté breton, saucisson à l'ail) & **condiments**
- + **Jambon\* à l'os sur presse** (pour 65 convives minimum), **chips & condiments**
- + **Plateau de fromages** (Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental et Morbier) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Pâtisserie** (Fraisier ou Framboisier)

**Prix : 26.00€ TTC /personne**

### BUFFET « PRESTIGE »,

---

**Assortiment de salade composées, base 250g/pers** (Salade Piémontaise, Farfalle au poulet rôti, champignons à la grecque, céleri rémoulade, salade Irlandaise et salade museau de bœuf à la Lyonnaise)

- + **Cadre de saumon bellevue sauce verte**
- + **Jambon à l'os sur presse** (pour 65 convives minimum), **chips & condiments**
- + **Ardoise de fromages** (Sainte maure de Touraine, Comté, Bleu d'Auvergne, Vieux Saint Nectaire, Brie de meaux et Crottin de Chavignol) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Pâtisserie** (Croustillant de chocolat ou Royal caramel)

**Prix : 32.00€ TTC /personne**



## ENTREES FROIDES et PLATS FROIDS

<b>Foie gras nature</b> (pain de 500g) :	52.00€ TTC pièce
<b>Œuf norvégien</b> (fond artichaut, céleri, sauce cocktail, œuf poché et saumon fumé) :	7.50€ TTC la part
<b>Assiette de saumon gravlax et son tartare de courgettes</b> :	8.50€ TTC la part
<b>Médaille de colin Bellevue</b> (en coquille grès ou aluminium) :	4.20€ TTC la part
<b>Médaille de saumon à la parisienne</b> (en coquille grès ou aluminium) :	4.20€ TTC la part
<b>Médaille de saumon farci aux Saint Jacques</b> (en coquille grès ou aluminium) :	4.80€ TTC la part
<b>Plancha de charcuteries</b> ( <i>Servi sur billot de bois</i> ): base 9,5 kg x80 personnes) : Pâté breton, andouille de vire, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du mans, décors et condiments.	192.00€ TTC
<b>Plancha de charcuteries</b> ( <i>Servi sur billot de bois</i> ): base 4,8 kg x40 personnes) : Pâté breton, andouille de vire, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du mans, décors et condiments.	96.00€ TTC
<b>Plat de charcuterie tranché</b> : Pâté breton, andouille de vire, saucisson à l'ail, jambon de Bayonne et boudin noir (1 tranche de chaque)	3.90€ TTC la part
<b>Marquise de Jambon de Bayonne</b> (minimum de 20 personnes, base 3 tranches par personne) :	102.00€ TTC le kg soit 5.10€ TTC la part
<b>Jambon à l'os sur presse décoré</b> (poids d'un jambon, de 8 kg à 10 kg) :	16.50€ TTC le kg
<b>Plat de jambon à l'os tranché, tranche de 120g</b> :	1.40€ TTC la tranche
<b>Plat de rosbeef présenté sur lit de gelée, tranche de 50g</b> :	2.30€ TTC la tranche
<b>Plat de rôti de porc présenté sur lit de gelée, tranche de 80g</b> :	2.10€ TTC la tranche
<b>Poulet fermier rôti ¼</b> :	1.65€ TTC la pièce



## CARTE DES SALADES TRAITEUR

(présenté en saladiers décorés)

**Gamme « économique »** : 9.95€ ttc le kg (soit environ 2€45 ttc par personne)

Taboulé orientale, Coleslaw (chou, carottes, oignons), Céleri rémoulade, Duo crudités (carottes, céleri), Carottes râpées fraîches, Concombres à la crème, Macédoine de légumes, Betteraves, Salade de pommes de terres, Taboulé marocain, Piémontaise au jambon supérieure, Riz à la niçoise.

**Gamme « tradition »** : 15.80€ ttc le kg (soit environ 3€71 ttc par personne)

Pomme de terre grenailles de Bretagne mimosa, Jardinière de légumes (PDT, carottes, petits pois, haricots verts et mayonnaise), Tartare de tomates, Napolitaine (pennes, fromage, poivrons jaunes lanières, tomates cerises, olives noires), Asiatique (carottes rapées, soja, haricots mango, champignons noirs), Mexicaine (maïs, haricots rouges, verts, blancs, poivrons verts, oignons, carottes échalotes), Champignons à la grecque, choux rouge, Chou blanc, Salade pré-printanière (blé, maïs, carottes, petits pois, poivrons rouges, poivrons jaunes et oignons), Piémontaise au cervelas, Piémontaise au poulet grillé, Piémontaise aux œufs, Piémontaise au thon, Perle charcutière, Alsacienne, Berlinoise (chou blanc, lardons fumés, oignons), lentilles lardons, Toscane (pâtes, jambon supérieur, tomates, maïs), Montbéliarde (pdt, saucisses fumées, lardons fumés, échalote, persil, ciboulette), Bretonne (pdt, chou fleur, haricots verts, carottes, jambon supérieur, lardons fumés), Museau du bœuf à la Lyonnaise, Tête roulée avec langue, Museau de porc à la Lyonnaise, Cervelas sauce vinaigrette, Taboulé au poulet, Strasbourgeoise (pdt, cervelas, saucisse de francfort, cornichons, oignons, maïs), Calypso (chou fleur, brocolis & surimi), Camarguaise, Artica (pâtes avoine, sauce, chair de crabe tourteau, ananas, surimi saveur crabe, carottes), Perle océane (pâtes, surimi saveur crabe, spécialité base algues, échalotes, concentré citron), Taboulé aux fruits de mer, Marco Polo (tagliatelles, surimi crabe, sauce, poivrons rouges), Salade Flamande « pomme de terre wedge & harengs », Pêcheur, moules à la catalane.

**Gamme « prestige »**: 21.00€ ttc le kg (soit environ 4€99 ttc par personne)

Grecque (concombres, tomates, fromage), Poireaux poulet, Ariégoise (pdt, haricots rouges, jambon supérieur, emmental, lardons, oignons), Calabraise (pâtes, jambon supérieur, crème, concentré de tomates et basilic), Brocolis poulet, Farfalles poulet (pâtes farfalles, émincé de poulet rôti, tomates, pistou), Paysanne (chou blanc, lardons fumés, oignons, emmental), Cervelas rémoulade, Poireaux jambon, Landaise (pdt, maïs, carottes cubes, gésiers de poulet cuits à la graisse de canard, haricots verts, oignons), Pomme de terre grenailles et Harengs, cocktail de crevettes, Brocolis au saumon, Délice aux écrevisses (mandarine, émincé de surimi saveur crabe, queue d'écrevisse, carottes, courgettes), Gambas à l'aneth, Norvégienne (pâtes, saumon, tomates, sauce vinaigrette, crème, aneth, concentré de citron), Fruits de mer océan, calamars à la niçoise, Irlandaise, Cocktail crevettes surimi exotique, Délices de la mer, Rollmop's,



## CARTE PLATS A THEME

*Possibilité de vous réchauffer les plats chauds pour stockage en Norvégienne (maintien au chaud pendant 4 heures) : +0.50€ TTC/pers*

<b>TARTIFLETTE</b> au reblochon de Savoie & Salade verte :	7.90€ TTC la part
<b>COUSCOUS GARNI :</b> 2 merguez, navarin d'agneau, haut de cuisse de poulet, semoule, sauce forte et légumes	8.50€ TTC la part
<b>CHOUCROUTE N°1 :</b> 300g de choucroute, saucisson ail fumé, saucisse de Francfort, saucisse de Strasbourg, Poitrine Fumée, Pommes vapeur, Saucisse fumée et petit salé	8.70€ TTC la part
<b>CHOUCROUTE N°2 :</b> 300g de choucroute, saucisson ail fumé, saucisse Francfort, saucisse Strasbourg, Poitrine Fumée, Pommes vapeurs, Saucisse fumée et jarret portion (350g)	10.90€ TTC la part
<b>COQ AU VIN</b> (découpe cuisse uniquement) et pommes vapeurs :	7.10€ TTC la part
<b>PAELLA VALENCIA :</b> Haut de cuisse de poulet, collier d'agneau, langoustine, moules d'Espagne, riz valencia, cocktail de fruits de mer, chorizo, fond d'artichaut, petits pois, crevettes roses et calamars.	9.50€ TTC la part
<b>POTEE LORRAINE:</b> Palette de porc fraîche, lard fumé, saucisse fumée et garniture de légumes (choux, carotte, pomme de terre, haricot blanc et oignons)	8.20 € TTC la part
<b>POT AU FEU:</b> Paleron, joue de bœuf, jarret et garniture de légumes (carotte, poireaux, navets, céleri branche et pomme de terre) sauce ravigote	9.00€ TTC la part
<b>CASSOULET OCCITAN:</b> Haricots lingots, lard fumé, confit de canard, épaule de porc fraîche et saucisse fraîche	9.30€ TTC la part
<b>CHILI CON CARNE:</b> Oignon, gîte, tomate, épices, haricot rouge, cumin et ail	8.20€ TTC la part



## CARTE PLATS DE POISSON

<b>Pavé de sandre au beurre blanc :</b>	9.30€ TTC la part
<b>Coquille Saint Jacques à la Normande :</b>	6.50€ TTC la part
<b>Filet de brochet à l'oseille :</b>	7.20€ TTC la part
<b>Trioline de la mer sauce Dieppoise (saumon, haddock et saint pierre) :</b>	7.90€ TTC la part
<b>Estouffade de lotte à l'américaine :</b>	9.40€ TTC la part
<b>Pavé de saumon grillé sauce Whisky :</b>	8.60€ TTC la part
<b>Dos de cabillaud rôti sauce Champagne :</b>	7.90€ TTC la part
<b>Cassolette océane à la bisque de homard (crevette, rouget et saint jacques) :</b>	8.10€ TTC la part
<b>Filet de bar rôti sauce coteau du Vendômois :</b>	9.15€ TTC la part
<b>Choucroute de la mer sauce Champagne</b> (Choux cuisinés, saumon, saint pierre, haddock, gambas, langoustines, moules d'Espagne, pommes vapeur)	9.90€ TTC la part
<b>Pavé de Flétan à la crème de Chorizo :</b>	9.30€ TTC la part
<b>Vol au vent d'écrevisses sauce champagne :</b>	8.20€ TTC la part

*En fonction de vos choix des accompagnements vous seront proposés pour un supplément de 1.20€ TTC par personne*



## CARTE PLATS DE VIANDES

<b>Filet de mignon de porc sauce périgieux :</b>	7.90€ TTC la part
<b>Jambon d'York braisé sauce madère :</b>	5.80€ TTC la part
<b>Blanquette de veau traditionnelle :</b>	8.50€ TTC la part
<b>Noix de veau prince Orloff (sous noix : bacon, emmental, réduction de jus crémé) :</b>	9.20€ TTC la part
<b>Fondant de pintadeau farci à la normande :</b>	7.90€ TTC la part
<b>Civet de canard sauce Saint Nicolas (Sauté de canard sans os) :</b>	7.50€ TTC la part
<b>Fondant de porc Saint Hubert :</b>	7.30€ TTC la part
<b>Sot l'y laisse de dinde façon bonne femme :</b>	6.90€ TTC la part
<b>Souris d'agneau rôti au thym et romarin (pièce de 300/450 g) :</b>	9.50€ TTC la part
<b>Filet de mignon de veau a la Tourangelle :</b>	12.50€ TTC la part
<b>Civet de biche façon grand veneur :</b>	7.90€ TTC la part
<b>Chateaubriand sauce Wellington :</b>	12.70€ TTC la part

*En fonction de vos choix des accompagnements vous seront proposés pour un supplément de 1.80€ TTC par personne*





## CARTE DES PATISSERIES

<b>Poirier <u>OU</u> Pêcher :</b>	3.20€ TTC la part
<b>Framboisier <u>OU</u> Fraisier :</b>	3.20€ TTC la part
<b>Charlotte citron <u>OU</u> fraise <u>OU</u> fruits de la passion , etc..:</b>	3.60€ TTC la part
<b>Forêt noire aux griottes :</b>	3.50€ TTC la part
<b>Tutti frutti <u>OU</u> Parfait Poire Chocolat <u>OU</u> Croustillant Chocolat <u>OU</u> Parfait Poire Caramel :</b>	3.80€ TTC la part
<b>Le Ronsard</b> (bavaroise à la framboise et sa crème allégée sur un biscuit macaron)	4.20€ TTC la part
<b>Le Royal Caramel</b> (mousse chocolat parfumée au caramel avec son craquant sur biscuit amandes) :	4.20€ TTC la part
<b>Le Périgourdin</b> (mouseline légère au praliné sur mousse au chocolat et ses éclats de nougatine)	4.20€ TTC la part
<b>Le Fraicheur</b> (mousse vanille sur coulis de fruits rouges et son biscuit pistache)	4.20€ TTC la part
<b>Le caraïbes</b> (bavaroise parfumée à l'ananas et au lait de coco avec morceaux d'ananas poêlée)	4.20€ TTC la part
<b>Paris Brest</b> (6 personnes)	24.00€ TTC le gâteau Soit 4.00€ TTC la part
<b>Baba au rhum</b> (6 personnes)	24.00€ TTC le gâteau Soit 4.00€ TTC la part

*Toutes nos pâtisseries sont artisanales, la liste évolue en fonction de l'offre de nos prestataires. Un délai de commande de 4 jours minimum est nécessaire.*



## OPTIONS

<b><u>LIVRAISON :</u></b>	<b>Forfait transport Vendôme :</b> .....	26.80€ TTC
	<b>Forfait transport zone N°1 (20 km A/R) :</b> .....	48.40€ TTC
	<b>Forfait transport zone N°2 (40 km A/R) :</b> .....	63.85€ TTC
	<b>Forfait transport zone N°3 (60 km A/R) :</b> .....	81.35€ TTC

**LOCATION DE CAMION** (selon disponibilité) : 250.00€ TTC

*Durée de la location du samedi matin au lundi matin 8 heures. Nous fournir une quittance d'assurance + photocopie du permis de conduire du conducteur  
Le camion étant mis à disposition avec le plein, celui-ci doit être ramené avec le plein.*

**KIT VAISSELLE ORDINAIRE "RENDU SALE"** : 1.80€ TTC par personne

Comprenant : 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte à Champagne, 1 tasse et 1 sous tasse, couvert Chambord : 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère

**Retour impératif de la vaisselle sale le lundi avant 11 heures**

Pour toute autre besoin de location de vaisselle et matériel (chaises, tables, terminaux de réchauffage) : nous consulter.

Nous tenons à votre disposition de la vaisselle de qualité, nous consulter afin de vous établir une offre.