

*Pour les fêtes de fin d'année,  
le chef se met sur son 31 !*



La Toque Vendômoise  
Traiteur

*Christophe Mailler*



*Cette année encore,  
la Toque Vendômoise  
a le plaisir de vous présenter  
sa carte traiteur afin de  
vous accompagner pour  
les fêtes de fin d'année !*

*Menus de Fêtes  
2018*

## Mises en bouches froides

<b>Plateau Canapés " En Fêtes " n°1 - Plateau de 25 pièces</b> .....	24,00 €
<i>Macaron Toqué au boudin et sa compote de pommes aux piments, Saint-Jacques gravlax pincée et son concassé noisettes, Opéra Foie gras mangues au pain d'épices, Carpaccio de légumes de saison marinés et Tartare surprise dans son écrin radis croquant.</i>	
<b>Plateau Canapés " En Fêtes " n°2 - Plateau de 25 pièces</b> .....	24,00 €
<i>Pain au Thon et sa mousse aux olives noires, Choux rillettes de poulet au basilic sous larme de poivron, Pic Bille de chèvre surprise, Navette mousse gingembre &amp; crevettes et mini club pesto rouge jambon de parme.</i>	
<b>Plateau assortiment de " Verrines Apéritives " - Plateau de 24 pièces</b> .....	39,00 €
<i>Verrine « Fromage blanc ciboulette, radis rose, saumon fumé &amp; pomme verte », Verrine « Cube potiron et saucisse fumée », Verrine « Panacotta chèvre coulis poivron &amp; chorizo fort » et Verrine « Tartare de cabillaud à l'exotique ».</i>	
<b>Plateau assortiment " Cuillères Apéritives " - Plateau de 24 pièces</b> .....	36,00 €
<i>Cuillère « Sushis revisitée au haddock », Cuillère « Cube roi rose &amp; son mousseux sardine », Cuillère « Cube Foie gras pétillant sur lit de rhubarbe » et Cuillère « Carpaccio de saumon / Saint-Jacques marinées à l'orange »</i>	
<b>Plateau de Mini " Pie " Maison - Plateau de 24 pièces</b> .....	24,00 €
<i>Mousse d'olives noires et filet d'anchois, Guacamole poivron larme et Concassé de tomates ailées, copeaux de parmesan et jambon sec.</i>	
<b>Plateau de Mini " Brochettes " - Plateau de 24 pièces</b> .....	24,00 €
<i>Mini brochette « Saumon gravlax et sa pomme au citron », Mini brochette « Croquant de radis frais au curry », Mini brochette « Courgette mozzarella basilic » et Mini brochette « Polenta jambon sec et tomates confites »</i>	
<b>Pain surprise " Foie Gras " - Pain de 60 pièces</b> .....	48,50 €
<i>Foie gras pommes caramélisées, foie gras pistaches et noisettes grillées, foie gras raisins blonds, foie gras magret de canard.</i>	

## Mises en bouches à réchauffer

Tête de lion gambas, julienne de petits légumes sauce chorizo - La part .....	1,65 €
Mini poêlon Escargot, crème d'ail et sa tuile de parmesan - La part .....	1,65 €
Mini tête de lion, crème de panais et sommité de saumon fumé - La part .....	1,65 €
Délice de butternut en verrine et sa brochette de foie gras poêlée - La part .....	2,00 €
Brochette de langoustine panée à la cacahuète - La part .....	1,65 €
Huitre chaude gratinée aux oignons doux des Cévennes - La part.....	1,80 €
Huitre chaude gratinée au Champagne - La part .....	1,80 €
Ardoise de pommes grenailles et billes de foie gras - Ardoise de 12 pièces .....	20,00 €
Verrine de Saint-Jacques rôtie fumé crème potiron huile de noisette - La part .....	2,00 €

## Entrées fraîches

Nougat de Foie gras (cubes abricots, pistaches et figues), - Pain de 400g environ .....	60,00 €
Foie gras nature, pain de 500g - La pièce .....	50,00 €
Tartare de Saint-Jacques sur mousseline de pois cassés - La part .....	6,60 €
Jambon Ibérique Cebo de Campo 36 mois - Les 100 gr .....	15,00 €
Rosace de saumon gravlax et légumes croquants citronnés - La part .....	5,00 €
1/2 langouste à la Parisienne - La part .....	23,50 €

## Plateaux de fruits de mer

<b>Plateau de fruits de mer - La part</b> .....	38,00 €
<i>6 huîtres N°3, 1/2 tourteau frais, 60g de crevettes grises, 6 bulots, 100g de crevettes roses, 3 langoustines, 50g de bigorneaux et moules d'Espagne.</i>	
<i>Fourni avec les condiments : mayonnaise, vinaigrette échalote et beurre salé.</i>	

## Entrées à réchauffer

Cassolette de ris de veau aux morilles - La part .....	12,50 €
Coquille de Saint-Jacques à la Normande - La part .....	6,60 €
Cassolette escargots, crème d'ail - La part .....	5,00 €
1/2 langouste Thermidor - La part .....	23,50 €

## Poissons

Pavé de turbot sauce Champagne - La part .....	12,60 €
Sandre rôti sur peau sauce beurre blanc - La part .....	9,20 €
Saumon grillé sur peau crème de fenouil - La part .....	8,60 €
Marmite de filet de lotte sauce Homardine - La part.....	9,50 €
Brochette de Saint-Jacques (3) et sa réduction de moules aux épices - La part.....	10,50 €

## Viandes

Caille farcie foie gras pistaches et cranberries, jus court au porto - La part .....	9,00 €
Carré de veau cuisson basse température et son jus court .....	12,50 €
Mignon de veau pané aux graines, jus thaï au saté - La part .....	12,50 €
Chateaubriand de bœuf Rossini, sauce Chinon chocolaté - La part .....	12,50 €
Ballottin de chapon farci aux petits légumes, sauce au café - La part.....	9,00 €
Chapon fermier entier désossé farcie au pistaches et sa crème d'Isigny aux brisures de Truffes .....	115,00 €

*Pour 10/12 personnes*

## Garnitures en accompagnement de viandes et poissons

Flan de champignons aux noisettes - La part .....	1,50 €
Ecrasée de pomme de terre à l'ail et au romarin - La part .....	1,50 €
Spaghettis de légumes - La part .....	1,50 €
Purée de patates douces à la vanille - La part .....	1,50 €
Wok de légumes à la coriandre - La part .....	1,50 €
Fricassée cèpes et marrons à la crème d'ail - La part .....	1,90 €
Mini gratin à la truffe (100gr) - La part .....	1,90 €
Tarte fine aux carottes - La part.....	1,90 €
Poêlée de légumes anciens (Butternut, rutabaga et panais) - La part .....	1,90 €
Croustillant de risotto aux morilles - La part .....	1,90 €

## Fromages

Plateau de fromages affinés (base 10 convives) - L'ardoise .....	35,00 €
--	---------

*Tréfle, Comté 18 mois, Brie de Melun, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier et Tête de Moine*

## Nos pains spéciaux

Petit pavé rustique - La pièce .....	0,40 €
Petit pain aux figues - La pièce .....	0,60 €
Mini baguette fine d'or - La pièce.....	0,60 €

## Desserts

Rubi Chic - La pièce .....	3,00 €
<i>Entremet composé d'un cœur fruits rouges recouvert d'une mousse de fromage blanc nappée d'un coulis fruit rouge, le tout déposé sur un biscuit financier rose.</i>	
Agathe Pomme Cassis - La pièce .....	3,00 €
<i>Mousse légèrement acidulée en forme de sphère composé d'un cœur de pomme, cassis et d'une génoise amande chablone de chocolat blanc, le tout recouvert d'un glaçage vert pomme.</i>	
L'Equinoxe - La pièce .....	3,00 €
<i>Gonache au chocolat caramel beurre salé et streuzel chocolat enrobés d'une mousse au chocolat mi-amer en forme de bûche enrobé d'un glaçage chocolat sur une base croustillante amande noisette chocolat au lait.</i>	

### Dates limites de la prise de commande :

Commande jusqu'au **21 Décembre 2018**  
pour enlèvement le **24 Décembre 2018** jusqu'à 16h.

Commande jusqu'au **28 Décembre 2018**  
pour enlèvement le **31 Décembre 2018** jusqu'à 16h.



Toutes nos préparations salées sont fabriquées maison dans notre laboratoire 9 bis rue de la Perchaie à Vendôme.

Nous n'avons pas de minimas de commande. Vous pouvez passer commande en vous rendant à notre bureau (9 bis rue de la Perchaie à Vendôme), par fax (02.54.77.40.16) et par mail (punch@latoquevendomoise.com). Aucune commande ne sera prise en compte sans versement d'arrhes (à hauteur de 30% du montant estimatif de la commande).

Pour la mise à disposition de contenants (verrines, coupelles, plats, support inox, etc...) un chèque de caution vous sera demandé en échange de la liste de matériel à nous ramener au laboratoire. La caution demandée représentera 10% du montant total TTC de la commande. Cette consigne sera encaissée si aucun retour de matériel n'a été effectué par le client avant le 8 Janvier 2018 au plus tard.

Il est possible de modifier votre commande au plus tard 2 jours avant la date de retrait.

Dans le cas contraire l'intégralité de la commande sera facturée.

#### Informations produits :

Nos produits peuvent contenir des ingrédients allergènes (soja, arachides, gluten...). Pour plus de renseignements, nous consulter. Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.