

Carte Traiteur

2026



La Toque Vendômoise
Traiteur

02 54 77 15 27
accueil-commercial@latoquevendomoise.com

Nos mises en bouche salées froides

Plateau de canapés prestige : 25 pièces ----- 30.00€ le plateau

- Tartelette foie gras et fruits secs
- Pique magret, gelée d'agrumes et pain d'épices
- Mousse de bar aux œufs de truite
- Nougat de chèvre
- Carpaccio de St-Jacques



Plateau de canapés tradition : 25 pièces ----- 25.00€ le plateau

- Club poulet tandoori
- Bavaroise petit pois, crémeux de lard
- Cuillère magret, pommes, céleris
- Burger, saumon fumé
- Tartelette œufs miroir sur duxelle de champignons

Déclinaison de tataki : 15 pièces ----- 20.00€ le plateau

- Tataki de boeuf
- Tataki de thon
- Tataki d'espadon



Plateau de mini blinis : 24 pièces ----- 22.00€ le plateau

- Cube de saumon sur mousse wasabi
- Gambas rôti, mousse curry vert , ananas rôti
- Piperade mousse chèvre et jambon sec



Mini dôme foie gras mangue : 15 pièces ----- 35.00€ l'ardoise

Ardoise de cuillères : 24 pièces ----- 30.00€ l'ardoise

- Cuillère tartare de bœuf aux œufs de hareng
- Cuillère foie gras, confit de mangue et cube de pain d'épices
- Cuillère saumon gravlax, mousse d'agrumes



Ardoise de verrines 24 pièces ----- 30.00€ l'ardoise

- Panna cotta chèvre, caviar poire cerise, pain grillé
- Compotée de pommes, émulsion boudin noir chips de pommes
- Tartare de thon, crémeux wasabi



Pain surprise charcutier : 48 pièces ----- 50.00€ le pain

- Andouille, crème moutarde à l'ancienne
- Jambon sec, beurre charcutier
- Rillettes cornichons



Pain surprise de la mer : 48 pièces ----- 50.00€ le pain

- Saumon fumé et crème de roquette
- Rillettes de sardine
- Saumon gravlax crème de citron vert/aneth



**Planche Apéro Bistrot (pain inclus) : planche de 600g ----- 25.00€ la planche
(Équivalent 50 pièces)**

- | | | |
|------------------------------|-----------|---------------------|
| - Saucisse du Perche | - Chorizo | - Rillettes du Mans |
| - Effilochés de jambon blanc | - Comté | - Ossau Iraty |



**Planche marine (pain inclus) : la planche de 2kg ----- 69.50€ la planche
(Équivalent 150 pièces)**

- | | |
|----------------------|------------------|
| - Sardines à l'huile | - Saumon fumé |
| - Rillettes de thon | - Saumon gravlax |



**Planche épicee (pain inclus) : la planche de 2kg ----- 62.50€ la planche
(Équivalent 150 pièces)**

- | | | | |
|--------------|---|------------------|---------------------|
| - Chorizo | - Tomates cerises | - Jambon Serrano | - Jambon aux herbes |
| - Mortadelle | - Radis, mâche, tomates cerises et jeunes pousses | | |



Nos mises en bouche salées à réchauffer

Pizza 4 fromages : la plaque de 24 parts ----- 16.50€ la plaque

Base tomate, comté, roquefort, mozzarella, gruyère, huile d'olive et origan

Pizza Océane : la plaque de 24 parts ----- 18.50€ la plaque

Base crème fraîche, oignon rouge, saumon fumé, câpres, aneth, mozzarella et thym

Pizza reine : la plaque de 24 parts ----- 15.00€ la plaque

Base tomate, jambon blanc, champignon de Paris, olive noire, mozzarella et origan

Pizza végétarienne : la plaque de 24 parts ----- 15.00€ la plaque

Base tomate, aubergine, poivron, champignon de Paris et artichaut

Mini brochettes de poulet marinées au miel : 24 pièces ----- 28.00€ le plateau

Huîtres chaudes : 12 pièces ----- 24.00€ le plateau

Cuisse de caille panée : 12 pièces ----- 25.00€ le plateau

Mini Cassolette :

- Coquille Saint-Jacques gratinées ----- 2.20€ pièce

- Escargot aux morilles----- 2.20€ pièce

- Gambas crème de chorizo ----- 2.20€ pièce

- Crèmeux lentilles, marquant de foie gras ----- 2.20€ pièce

- Cabillaud croûte d'agrumes, crème carottes gingembre ----- 2.20€ pièce

Mini cassolette 10 pièces- (1 saveur au choix) -----18.50€ le plateau

Mini cassolette 20 pièces (2 saveurs au choix) -----35.00€ le plateau



Nos mises en bouche sucrées

Petits fours sucrés : 48 pièces -----	55.00€ le plateau
Assortiment petit four aquarelle : 48 pièces -----	52.00€ le plateau
Mirlitons : 48 pièces -----	46.00€ le plateau
Envies sucrées : 53 pièces -----	56.00€ le plateau
Petits fours chocolat : 42 pièces -----	65.00€ le plateau
Petits fours art déco : 48 pièces -----	46.00€ le plateau
Macarons artisan : 35 pièces -----	60.00€ le plateau
Mini macaron : 36 pièces -----	36.00€ le plateau
Mini tropéziennes : 24 pièces -----	18.00€ le plateau
Mini cannelé : 24 pièces -----	18.00€ le plateau
Mini fondant au chocolat : 24 pièces -----	26.00€ le plateau
Mini tartelettes aux fruits : 24 pièces -----	35.00€ le plateau
Mini tartelette chocolat/caramel : 24 pièces -----	35.00€ le plateau



Nos Salades Traiteur

Côté Terre :

Salade Vendômoise -----	15.00€ le kg
Délice à la Strasbourgeoise -----	13.00€ le kg
Piémontaise au poulet rôti ou jambon -----	13.00€ le kg
Farfalles poulet -----	13.00€ le kg
Salade Alsacienne -----	13.00€ le kg
Pommes de terre, cervelas, sauce vinaigrette	
Salade de pâte façon poulet césar-----	14.00€ le kg

Côté Mer :

Perles Océanes -----	13.00€ le kg
Perles de blé, surimi, spécialités à base d'algues, sauce onctueuse et aneth	
Pomme de terre au thon -----	13.00€ le kg
Salades Irlandaise -----	14.00€ le kg
Pâtes, truite fumée, coleslaw, sauce onctueuse	

Côté Jardin :

Taboulé oriental -----	9.00€ le kg
Coleslaw -----	9.00€ le kg
Céleri rémoulade -----	9.00€ le kg
Carottes râpées -----	9.00€ le kg
Salade Grecque -----	13.00€ le kg
Champignon à la Grecque -----	13.00€ le kg
Macédoine de légumes -----	9.00€ le kg
Salade de pommes de terre grenailles et œuf mimosa -----	11.00€ le kg



Nos plats de viandes et poissons froids

Plat de charcuteries tranchées (120g/pers) ----- 3.80€ la part

Rillettes, jambon sec, terrine de campagne, andouille de Guémené

Billot de charcuteries (2,4kg) ----- 62.50€ le billot

Terrine de campagne, andouille de Guémené, 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) ----- 2.00€ la tranche

Plat de rôti de bœuf tranché (tranche de 50g) ----- 2.00€ la tranche

Poulet fermier rôti (1/4 poulet) ----- 3.00€ le 1/4 poulet

Jambon à l'os entier ----- 40.00€ le kilo

Ou sur broche (entier) ----- 175.00€

Plat de saumon gravlax tranché (tranche de 100g) ----- 6.00€ la tranche

Accompagné de sa sauce gravlax



Nos Entrées

Entrées froides :

Tartare de Saumon crème gravlax ----- 7.00€ la part

Terrine de foie gras au Porto ----- 8.00€ la part

Tartare de thon ----- 8.00€ la part

Assiette saumon gravlax ----- 8.00€ la part

Assiette terre mer ----- 10.00€ la part

Entrées chaudes :

Nage de crustacés----- 8.00€ la part

Croustillant de chèvre ----- 6.00€ la part

Velouté de lentilles et foie gras poêlé ----- 8.00€ la part

Poêlée d'escargots de Bourgogne, champignons de Paris
et crème de champignons ----- 7.00€ la part

Ravioles champignons,bouillons crémé façon grand-mère ----- 6.00€ la part



Nos Poissons

Pavé de sandre, beurre d'agrumes ----- 13.00€ la part

Dos de cabillaud, sauce chorizo ----- 11.00€ la part

Pavé de saumon, sauce Champagne ----- 12.00€ la part

Curry de poisson ----- 11.00€ la part

Gambas sur fondu de poireaux ----- 18.00€ la part

Médaillon de poisson en croûte d'herbes ----- 10.00€ la part



Nos Viandes

Fondant de veau, jus court au thym ----- 13.00€ la part

Souris d'agneau jus court ----- 17.00€ la part

Chateaubriand sauce morilles ----- 15.00€ la part

Chateaubriand façon Rossini ----- 18.00€ la part

Mignon de veau en croûte de noisettes ----- 14.00€ la part

½ magret canard, sauce aux airelles ----- 13.00€ la part

Tournedos 100% canard ----- 15.00€ la part

Ballotin de volaille aux petits légumes croûte d'herbes ----- 12.50€ la part

Suprême de pintade, crémeux de céleris et jus court ----- 14.00€ la part

Cochon de lait en croûte ----- 12.00€ la part

Cochon de lait à la broche ----- sur demande



Nos Accompagnements

Légumes confits ----- 2.50€ la part

Risotto tomate/tomates confites ----- 2.50€ la part

Crumble patates douce/panais ----- 2.50€ la part

Brochette légumes rôtis ----- 2.50€ la part

Ratatouille ----- 2.50€ la part

Écrasé de pommes de terre Nature ou

Ail romarin ou

Parmesan/noisette ----- 2.10€ la part

Riz pilaf ----- 2.10€ la part

Tomates grappe rôtis----- 2.50€ la part

Pommes grenailles aux romarin ----- 2.50€ la part



Nos Plats Végétariens

Assiette végétarienne selon légumes du marché ----- 9.00€ la part



Oeufs parfait aux champignons ----- 9.00€ la part



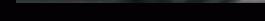
Croustillant de chèvre ----- 8.00€ la part

Velouté de légumes de saison et tofu croustillant ----- 12.00€ la part



Chèvre chaud pané, salade verte et brochette de légumes ----- 13.00€ la part

Curry de pois chiche, riz basmati ----- 14.00€ la part



Plancha & Barbecue

Anneaux d'encornets à l'huile pimentée ----- 9.00€ la part

Filets de poulet marinés Cajun ----- 7.50€ la part

Brochette de bœuf ----- 12.50€ la part

Dos de saumon mariné ----- 13.50€ la part

Plateau Barbecue : ----- 150.00€ le plateau

-10 Saucisses

-10 Merguez

-2 Travers marinés

-1 Côte de bœuf (500g)

-10 Brochettes de bœuf



Nos Plats à thèmes

Coucous Royal ----- 10.50€ la part

Deux merguez, navarin d'agneau, haut de cuisse de poulet, semoule, sauce forte et légumes

Choucroute ----- 12.50€ la part

Choux, saucisson à l'ail fumé, saucisse Knack, saucisse fumée , poitrine fumée, pomme vapeur et jarret portion

Choucroute de la mer ----- 14.20€ la part

Choux, & pomme vapeur, saumon frais, Haddock fumé, Cabillaud, sauce Vouvray crémée et fruits de mer

Tête de veau sauce Gribiche ----- 10.00€ la part

Marmite Bretonne ----- 14.50€ la part

Pommes de terre rissolées à l'ail, jus crémé, Saint-Jacques, andouille et lardons

Jambalaya ----- 11.50€ la part

Poulet, crevettes, chorizo, oignon, céleri branche, poivron, tomate pelée, riz et épices Cajun

Paëlla ----- 11.00€ la part

Haut de cuisse de poulet, gambas, moule, calamar, poivron, crevette, tomate, oignon, chorizo, petit pois, fond d'artichaut, ail, riz et épices

Nos Plats à thèmes

Curry cabillaud & gambas ----- 13.20€ la part

Cabillaud, gambas, sauce curry et lait de coco et riz basmati

Osso Bucco de veau à la Milanaise ----- 13.00€ la part

Jarret de veau, sauce au vin blanc, tomate, ail, persil, thym, basilic, zestes d'oranges et son risotto

Carbonnade Flamande ----- 11.00€ la part

Bœuf rissolé, oignon, sauce brune, bière ambrée & pommes vapeur

Coq au vin ----- 10.00€ la part

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

Joue de porc, champignon, petits oignons, raisin blond, sauce vin rouge et épices accompagné de sa purée de carottes au cumin

Bœuf Bourguignon ----- 11.00€ la part

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

Epaule, bas de carré de veau, carottes, poireaux, petits oignons, champignons de Paris, sauce crémée, épices et riz pilaf

Tartiflette au Reblochon, salade verte ----- 12.00€ la part

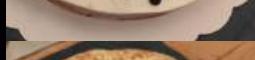
Nos Fromages

Ardoise de fromages ----- 5.50€ la part

Buche du Perche, Comté fruité, Brie de Meaux ou de Melun, Saint Nectaire fermier, Ossau Iraty (sous réserve d'approvisionnement)



Nos Desserts à partager

Flan pâtissier -----	3.80€ la part	
Paris Brest -----	3.80€ la part	
Tarte aux fruits de saison -----	3.60€ la part	
Tarte en bande aux pommes -----	3.00€ la part	
Tarte en bande aux fruits -----	3.10€ la part	
Val de Loire -----	5.00€ la part	
Le Ronsard -----	5.50€ la part	
Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron		
Le Royal caramel -----	5.50€ la part	
Mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande		
Le Périgourdin -----	5.50€ la part	
Mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclats de nougatine		
Fraisier, Framboisier, Poirier -----	4.50€ la part	
		

Nos Cocktails

Punch ----- 12.00€ le litre

Base Rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, jus banane sirop de sucre de canne



Sangria (rouge ou blanche) ----- 11.00€ le litre

Base vin rouge ou blanc, fruits frais, épices



Mojito ----- 12.00€ le litre

Rhum, sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche et Perrier

