



Mariage



CARTE 2026



La Toque Vendômoise
Traiteur



Cocktail Mariage

PIÈCES FROIDES

- Tartelette foie gras et fruits secs
- Pique magret gelée agrume
sur pain d'épice
- Mousse de bar
- Nougat de chèvre
- Carpaccio de St-jacques
- Club poulet tandoori
- Cuillère magret, pomme, céleri
- Burger saumon fumé
- Tartelette œuf miroir
et champignons



PIÈCES CHAUDES

- Huitres chaudes
(Oignons doux ou champagne)
- Cuisse de caille pané
- Poulet yakitori
- Gambas crème de chorizo
- Cassolette de st-jacques
- Essai et marquant foie gras
- Mini cabillaud aux agrumes
crémeux carotte





Cocktail Mariage

ANIMATIONS :

- *Plancha : calamar ou crevette ou foie gras ou marquant de bœuf ou mini burger*
- *Atelier découpe : jambon sec ou saumon gravlax*
- *Atelier Wok : végétarien, crevette ou poulet*
- *Atelier friture : crevette ou frite de patate douce ou acras de morue*
- *Atelier huitre*
- *Atelier crêpe salée*
- *Tartare de thon*
- *Atelier tagliatelle dans sa meule de parmesan*
- *Raclette*



ANIMATIONS SUCRÉS :

- *Atelier brioche perdu à la plancha*
- *Atelier barbe à papa*
- *Atelier crêpe ou pancake*
- *Atelier gaufre*
- *Fontaine à chocolat*
- *Atelier bar à granité*
- *Atelier rolls glacés*
- *Atelier churros*
- *Atelier smoothie*



BUFFET ENFANT :

Pièces froides :

- Planche de charcuterie
- Navette poulet curry
- Wrap jambon fromage frais

Pièces chaudes :

- Croque jambon emmental
- Mini pizza

Option pièces sucrées :

- Muffin
- Mini moelleux au chocolat
- Brochette de bonbons
- Mini cookie
- Salade de fruit



FORMULES :

(Au choix parmi les pièces ci-dessus) Vaisselle et personnel inclus

Privilège : 5 pièces froides, 2 pièces chaudes, 1 animation 22.50€

Gourmet : 5 pièces froides, 3 pièces chaudes, 2 animations 25.50€

Tock-tail : 5 pièces froides, 3 pièces chaudes, 4 animations 32.50€

Cocktail dinatoire : 8 pièces froides, 9 animations, 5 animations 68.00€

Buffet enfant : 3 pièces froides, 2 pièces chaudes 10.00€
option sucrée : 2 pièces + 2.00€



Repas Mariage



ENTRÉES:

- Assiette terre mer
- Médaillon de foie gras
- Croustillant de chèvre
- Arc en ciel de saumon gravlax
- Crémeux choux-fleur et st-jacques poêlé
- Tartare de cabillaud, mangue coriandre, crémeux avocat

VIANDES :

- Fondant de veau, jus court
 - Souris d'agneau, jus court
 - Chateaubriand, sauce morille
 - Mignon de veau, croûte de noisette
 - 1/2 magret, sauce aux airelles
 - Suprême de pintade, crémeux céleri, jus court
 - Ballotin de volaille farci aux légumes, jus court
- } supplément 2.00€



Repas Mariage

POISSONS :

- Pavé de sandre, beurre d'orange
- Gambas sur fondu de poireau, ———> supplément 2.00€
sabayon de champagne
- Saint-pierre, sauce vouvray
- Cabillaud croûte d'agrumes, sauce carotte gingembre

GARNITURES :

- Ecrasé de pomme de terre nature ou ail romarin ou noisette parmesan
- Pommes de terre grenailles confites
- Légumes confits
- Risotto tomate et tomates séchées
- Brochette légumes rôtis
- Riz pilaf
- Tomate grappe rôtie

FROMAGE :

- Ardoise dégustation ou assiette 3 fromages



Options végétariennes

ENTRÉES :

- *Oeuf parfait aux champignons*
- *Croustillant de chèvre*
- *Velouté de légumes*



PLATS :

- *Curry de pois chiche, riz basmati*
- *Velouté de légumes, tofu croustillant*
- *Assiette de légumes*



Carte des desserts



- *Lopéra* (biscuit jecande, ganache, crème au beurre au café)
- *Le Ronsard* (bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit macaron)
- *Le Royal caramel* (mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande)
- *Le Périgourdin* (mouseline légère au praliné, mousse chocolat et éclat de nougatine)
- *Fraisier, framboisier, poirier*
- *Val de Loire* (sablé avec crème d'amande parfumé à la pistache, crème légère caramélisée et des fruits rouges)
- *Poire chocolat* (biscuit, bavaroise chocolat noir et poire émincés)
- *Pièce montée* (Vanille, caramel, grand marnier) —————> *supplément 2.50€*





Repas mariage *

FORMULE 1

38.50€

Plat - fromage - dessert

FORMULE 2

41.00€

Entrée - plat - dessert

(trou normand supplément 2.00€)

FORMULE 3

47.50€

Entrée - plat - fromage - dessert

(trou normand supplément 2.00€)

(eau plate et gazeuse compris)

FORMULE 4

61.50€

*Entrée - poisson - trou normand - viande - fromage -
dessert*

(eau plate et gazeuse compris)

REPAS ENFANT

12.00€

*Volaille avec accompagnement au choix,
fondant au chocolat*

** Possibilité de repas sur mesure suivant votre demande ou vos envies*



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, ...)
- Menu technique : 40.00€/pers
- Forfait bouteilles eaux plates, eaux gazeuses : 2.00€/pers
- Supplément Cascade de Champagne : 1.80€/pers ttc
- Pyramides de macarons (base 1 macaron par pers) : 1.00€/pers
- Fontaine de chocolat et ses fruits (base 1 brochette par pers) : 2.00€/pers
- Bar de nuit (base 100 convives) : De 1h à 5h du matin (2 pers 440.00€ ttc), buffet coffré housse noir (20.00€ l'unité), verrerie (1.70€/pers)
- Location de pompe à bière + fut 30l 110.00€
- Location de mange debout housse blanc : 12.00€
- Location chaise Napoléon blanche : 3.00€ + assurance obligatoire 3%
- Location de table ronde 150 (8 pers) : 5.00€
- Location de table ronde 180 (10 pers) : 7.00€
- Location de table d'honneur ovale (12 à 14 pers) : 15.00€
- Forfaits enlèvements ordures ménagères + bouteilles vides : 150.00€ (base 100 convives)



Déroulé de l'évènement



MENU DÉGUSTATION :

- 80.00€/personnes
- Sur place au 9 Bis rue de la Perchaie 41100 Vendôme
- Jusqu'à 6-8 personnes maximum (seul le repas des mariés sera déduit de la facture)

Composé de :

- Pièces cocktails froides & chaudes

Suivant la formule choisie :

- Entrée
- Plat & accompagnement
- Fromage
- Dessert du moment



Déroulé de l'évènement



LA VEILLE :

Mise en place (nappage si location, pose de l'art de la table) et point maître d'hôtel : forfait obligatoire (1h30 sur place)

LE JOUR-J :

A partir de minuit : personnel en heure supplémentaires à 55.00€/h/pers

L'offre comprend :

- Le mobilier du cocktail (nappage en coton gratté+ déco)
- Le mobilier du buffet de dessert (nappage celisoft)
- Matériel de réchauffage
- Verrerie + petit matériel de service
- Vaisselle du repas (martelé ou carré)
- Personnel sur une vacation de 8h (départ labo - retour labo)
- Le transport du jour-j

L'offre ne comprend pas :

- Le nappage de vos tables
- Ramassage du matériel (frais kilométrique + temps sur place)





Brunch du lendemain



Buffet froid : 18.50€/pers

Boissons

Café, thé, chocolat, eau plate et gazeuse, lait d'amande,
jus d'orange pressé, jus de pomme

Sucré

mini cookie, muesli, fruits frais,
mini viennoiserie (en livraison ou prestation),
brioche/pain (miel, pâte à tartiner, confiture)

Assortiment de mignardises

Salé

Charcuterie, fromage

Option : plancha si personnel


(saucisse, merguez, poulet, fruits de mer)

Cette offre inclus : la verrerie, la vaisselle et les couverts

Cette offre n'inclus pas :

Le personnel facturé 40.00€/h/pers ttc





Buffet du lendemain



Buffet froid : 20.00€/pers

Assortiment de salades traiteur

Billet de charcuterie

Jambon type os tranché

Plateau de fromages

Dessert

Cette offre inclus : la verrerie, la vaisselle et les couverts

Cette offre n'inclus pas :

- Le pain à commander chez votre boulanger

Le personnel facturé 40.00€/h/pers ttc



Buffet du lendemain



Buffet plancha : 25.00€/pers

Personnel obligatoire : 2 pers 45.00€/h/pers (base 6h/pers)

Assortiment de salades traiteur

Plancha

Saucisses, poulet, merguez, poivrons, aubergines, courgettes, ...

Plateau de fromages

Dessert

Plancha de fruits flambés (ananas, banane, ...)

Cette offre inclus : la verrerie, le pain, la vaisselle et les couverts

