



Carte des fêtes

2025-2026

Mises en bouche froides

Plateau de canapés - 15 pièces:

- Mousse de bar aux œufs de saumon
- Burger foie gras, mendiant , vinaigre de mangue
- Tartelette , mousse de raifort, gambas et légumes croquants
- Macaron chèvre griotte
- Tartare de bœuf aux œufs de hareng

20.00 €



Plateau de mini blinis - 15 pièces :

- Cube de saumon sur mousse wasabi
- Gambas rôtie, mousse citron vert
- Piperade, mousse de chèvre et jambon sec

20.00 €

Ardoise opéra mini dôme foie gras - 25 pièces

40.00 €

Ardoise toast foie gras agrumes/cerises- 12 pièces

24.00 €



Mises en bouche froides

Pains surprises

De la mer :

45.00€

- Crème de roquette saumon fumé
- Beurre d'aneth saumon fumé
- Crème citron vert saumon fumé

Charcutier :

40.00 €

- Salami et beurre de noisette
- Rillettes cornichons
- Andouille, crémeux moutarde à l'ancienne

Foie gras

50.00 €

- Foie gras, mangue
- Foie gras mendiant
- Foie gras grué cacao et magret fumée

Mises en bouche chaudes

Les huîtres - 12 pièces :

24.00€

- Huîtres gratinées au champagne
- Huîtres gratinées à la crème d'oignons



Mini cassolette - 12 pièces :

20.00€

- Mini coquille bretonne
- Marquant de foie gras, crémeux de lentilles
- Gambas et son crémeux chorizo
- Pétanque, crème de champagne

Brioche d'escargot - 12 pièces :

20.00€

Cuisse de caille panée - 12 pièces :

20.00€



Entrées froides

- Médailon de foie gras 8.00€
- Arc en ciel saumon gravlax 8.00€
- Carpaccio de saint Jacques, huile de vanille 8.50€
- Sablé au parmesan, mousse raifort, homard, légumes croquants 9.50€
- Terrines de canard confit 7.50€

Entrées chaudes

- Cassolette d'escargot 6.50€
- Coquille saint Jacques 7.00€
- Foie gras poêlé, crèmeux de patate douce, morille 8.00€
- Velouté de choux-fleur, saint Jacques, poêlée de champignons 8.00€

Poissons

- Cassolette de la mer au champagne 12.00€
- 1/2 homard thermidor 18.00€
- Sandre au beurre blanc à l'orange 14.00€
- Filet de bar, sauce crémé à la truffe 12.00€

Viandes

- 1/2 magret jus court aux épices 12.00€
- Chateaubriand, sauce morille 14.00€
- Fricassé de chapon aux marrons 9.50€
- Ris de veau, crème de champignons 13.00€
- Mignon de veau, jus court 12.50€
- Suprême de pintade, sauce foie gras 9.00€ *

Garnitures

- Assortiment de légumes 2.00€
- Poêlée de champignons et marrons 2.50€
- Riz sauvage façon pilaf 2.00€
- Écrasé de pomme de terre, noisette/parmesan 2.80€
- Mousseline butternut 2.20€



Desserts



3.00€

Dôme citron pistache

Dôme banane passion chocolat

Entremet vanille caramel

Entremet excellence cappuccino



Foie gras maison (bloc de 200g)

20.00€



Menu Gourmet

25.00€

Médaillon de foie gras

ou

Sablé, rafort homard

Sandre beurre blanc

Écrasé de pomme de terre / légumes

ou

Chateaubriand sauce morille

*Écrasé de pomme de terre noisette/parmesan
et poêlée de marron*

Assiette de fromage

Dôme banane passion chocolat

ou

Entremet excellence cappuccino

Menu prestige

20.00€

Coquille saint Jacques

ou

Terrine de canard confit

Cassolette de la mer et son riz sauvage

ou

Fricassé de chapon

Gratin dauphinois

Dôme citron pistache

ou

Entremet vanille caramel



Kit vaisselle

3.00€/pers

Verrerie gamme Atelier :

- 1 verre à eau
- 1 verre à vin
- 1 flûte

Vaisselle gamme martelée :

- 1 grande assiette
- 2 petites assiettes

Couverts gamme Crystal :

- 1 couteau
- 1 fourchette
- 1 cuillère

Conditions de commande

Pas de minima de commande, vous pouvez passer commande :

Au bureau : 9bis Rue de la Perchaie 41100 VENDOME

Mail : accueil-commercial@latoquevendomoise.com

Tel : 02 54 77 15 27

Votre commande ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après un versement arrhes à hauteur de 30% du montant global de la commande.

Le solde sera réglé à l'enlèvement. Nos tarifs s'entendent en TTC.

Caution des contenants

Pour la mise à disposition des contenants non jetables, un chèque de caution d'une valeur estimée de 10% du montant global de votre commande sera demandé à l'enlèvement.

Cette caution sera restituée au retour des contenants à notre accueil bureau (délai d'un mois maximum).

Afin de transporter votre commande, merci de venir avec vos caisses de transport.

Règlement

Nous acceptons les règlements par cartes, espèces ou chèques.

DÉLAI DE COMMANDE

DATE LIMITÉE DE COMMANDE (sous réserve de disponibilité produits)

NOËL : jusqu'au Samedi 20 décembre 2025 à 18h00 (au-delà de cette date, nous consulter)

JOEUR DE L'AN : Jusqu'au Samedi 27 décembre 2025 à 18h00 (au-delà de cette date, nous consulter)

RETRAIT DE LA COMMANDE

Les commandes sont à retirer au bureau au 9bis Rue de la Perchaie à Vendôme.

HORAIRES D'ENLÈVEMENT :

NOËL :

- Mardi 23 Décembre de 12h00 à 18h00
- Mercredi 24 Décembre de 9h00 à 12h00

JOEUR DE L'AN :

- Mardi 30 Décembre de 12h00 à 18h00
- Mercredi 31 Décembre de 9h00 à 11h00



Lors de votre réservation, un horaire vous sera attribué.

Pour une question d'organisation de nos équipes, et pour limiter votre attente, nous vous demandons de respecter cet horaire et de préparer à l'avance le chèque de caution matériel qui vous sera demandé (10% du montant de votre commande)

MISES EN BOUCHE FROIDES

<u>ARTICLE</u>	<u>PRIX UNITAIRE</u>	<u>QUANTITÉ</u>	<u>TOTAL</u>
Plateau de canapés - 15 pièces	20.00€		
Plateau de mini blinis - 15 pièces	20.00€		
Ardoise opéra mini dôme fois gras - 25 pièces	40.00€		
Ardoise toast foie gras agrumes/cerises- 12 pièces	24.00€		
Pains surprises de la mer	45.00€		
Pains surprises charcutier	40.00€		
Pains surprises foie gras	50.00€		

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Les huîtres - 12 pièces	24.00€		
Mini cassolette - 12 pièces	20.00€		
Brioche d'escargot - 12 pièces	20.00€		
Cuisse de caille panée - 12 pièces	20.00€		

ENTRÉES FROIDES

<u>ARTICLE</u>	<u>PRIX UNITAIRE</u>	<u>QUANTITE</u>	<u>TOTAL</u>
Médaillon de foie gras	8.00€		
Arc en ciel saumon gravlax	8.00€		
Carpaccio de saint Jacques, huile de vanille	8.50€		
Sablé au parmesan, raifort, homard, légumes croquants	9.50€		
Terrines de canard confit	7.50€		

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette d'escargots	6.50€		
Coquille saint Jacques	7.00€		
Foie gras poêle, crémeux de patate douce, morille	8.00€		
Velouté de choux-fleur, saint Jacques, poêlée de champignons	8.00€		

POISSONS

<u>ARTICLE</u>	<u>PRIX UNITAIRE</u>	<u>QUANTITES</u>	<u>Total</u>
Cassolette de la mer au champagne	12.00€		
1/2 homard thermidor	18.00€		
Sandre au beurre blanc à l'orange	14.00€		
Filet de bar, sauce crémé à la truffe	12.00€		

VIANDES

1/2 magret jus court aux épices	12.00€		
Chateaubriand, sauce morille	14.00€		
Fricassé de chapon aux marrons	9.50€		
Ris de veau, crème de champignons	13.00€		
Mignon de veau, jus court	12.50€		
Suprême de pintade, sauce foie gras	9.00€		

GARNITURES

Assortiment de légumes	2.00€		
Poêlée champignons et marrons	2.50€		
Riz sauvage façon pilaf	2.00€		
Écrasé de pomme de terre noisette/parmesan	2.80€		
Mousseline butternut	2.20€		

DESSERTS

Dôme citron pistache	3.00€		
Dôme banane passion chocolat	3.00€		
Entremet vanille caramel	3.00€		
Entremet excellence cappuccino	3.00€		

MENU PRESTIGE 20.00€	X...	QUANTITÉS
Coquille saint Jacques		
Terrine de canard confit		
Cassolette de la mer et son riz sauvage		
Fricassé de chapon, gratin dauphinois		
Dôme citron pistache ou entremet vanille caramel		
MENU GOURMET 25.00€	X...	QUANTITÉS
Médaillon de foie gras		
Sablé, raifort homard		
Sandre beurre blanc Écrasé de pomme de terre / légume		
Chateaubriand sauce morille Écrasé de pomme de terre noisette/parmesan et poêlée de marron		
Assiette de fromage		
Dôme banane passion chocolat ou entremet excellence cappuccino		

BLOC DE FOIE GRAS MAISON 200G	20.00€		
--------------------------------------	--------	--	--

KIT VAISSELLE	3.00€		
----------------------	-------	--	--



BON DE COMMANDE

NOM		Prénom	
Adresse postale :			
N° de téléphone :		Mail	

Date de retrait :

Heure de retrait :

Montant total : _____ €

Mode de règlement : Chèque Espèce CB

--> x 30% : _____ € = acompte à joindre à la commande

--> x 10% : _____ € = caution de la commande à nous remettre à l'enlèvement

