

# Carte Traiteur

2025 - 2026



La Toque Vendômoise  
Traiteur

02 54 77 15 27

[accueil.commercial@latoquevendomoise.com](mailto:accueil.commercial@latoquevendomoise.com)

# Nos mises en bouche salées froide

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

- Tartelette foie gras et fruits secs
- Pique magret, gelé agrume et pain d'épice
- 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, crémeuse lard
- Cuillère magret, pomme, céleri
- Burger, saumon fumé
- Tartelette œufs miroirs sur duxelle de champignon

## 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 mini cuillères : 24 pièces ----- 30.00€ l'ardoise

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





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

- Panna cotta chèvre, caviar poire cerise, pain grillé
- Compotée de pomme, émulsion boudin noir chips de pomme
- 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 cornichon

**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 |
| - Effiloché 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 | - Moules à l'Escabèche |

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

- |              |   |                  |                     |
|--------------|---|------------------|---------------------|
| - Chorizo    | - Tomates cerise                                  | - 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

- Crémeux lentille, marquant de foie gras ----- 2.20€ pièce

- Cabillaud croute d'agrumes, crème carotte gingembre ----- 2.20€ pièce

**Mini cassolette 10 pièces-----18.50€ le plateau**

**Mini cassolette 20 pièces-----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

Mini choux : 35 pièces ----- 40.00€ 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, spécialité à base d'algues, sauce onctueuse à l'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 pomme 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 pâté, Andouille de Guémené

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

Pâté, andouille, 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 rosbef 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 crustacé-----8.00€ la part

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

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

Poêlé d'escargot de bourgogne, champignon de Paris  
et crème de champignon ----- 7.00€ la part

Raviole champignon,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 poireau ----- 18.00€ la part

Médailillon de poisson en croute d'herbe ----- 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 morille -----	15.00€ la part
Chateaubriand façon Rossini -----	18.00€ la part
Mignon de veau en croûte de noisette -----	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'herbe -----	12.50€ la part
Suprême de pintade, crémeux de céleri 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 séchées ----- 2.50€ la part

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

Brochette légume rôti ----- 2.50€ la part

Ratatouille ----- 2.50€ la part

Ecrasé de pomme de terre nature

Ail romarin

Parmesan/noisette ----- 2.10€ la part

Riz pilaf ----- 2.10€ la part

Tomate grappe rôti ----- 2.50€ la part

Pomme grenaille aux romarin ----- 2.50€ la part



# Nos Plats Végétariens



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

Filet de poulet mariné 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 mariné

-1 Côte de bœuf (500g)

-10 Brochettes de bœuf



# Nos Plats à thème

## **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 thème

## **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 crème, épices et riz pillaf

## **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 (entremet de 4 part minimum) ----- 5.50€ la part

Bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit Macaron

Le Royal caramel (entremet de 4 part minimum) ----- 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