



luxembourg

Allemagne

Nord-Est



LA TOOQUE MOSELLANE

100, rue Nationale
57910 HAMBACH
Tél. 03 87 95 52 00
Fax 03 87 95 50 30

99 B, rue Principale
57980 DIEBLING
Tél. 03 87 02 82 32
Fax 03 87 02 79 39

E-mail : toque.mosellane@wanadoo.fr
Site : www.latoque-traiteur.fr

FR
57 176 002
CE

NOS TARIFS

1

Apéritifs de Mariage

> Apéritif "Tradition" (minimum 20 personnes) 13 pièces/pers. à 9,50 €/pers.

Minis Brochettes Salées
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc...)
Pain Surprise Campagnard
Kouglof garni aux 3 Jambons
Minis Club Sandwichs
Réductions Chaudes (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four)
Réduction Sucrée

> Apéritif "Séduction" (minimum 20 personnes) 13 pièces/pers. à 12,00 €/pers.

Minis Brochettes Salées
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc...)
Mini Navette briochée au Foie Gras Maison
Verrine Crabe Surimi, Tartare de Tomate au Pesto
Verrine Thon à la Toscane, Brunoise de Poivrons confits
Verrine Poulet épicé, Courgettes au Curry
Verrine Pomme de terre Ratte, Fromage frais et Lardons
Cuillère de St-Jacques poêlée au Vinaigre de Framboise
Pain Surprise Campagnard
Cœur Bretzel garni
Mauricette au Thon, Mauricette au Jambon Forêt Noire
Mini Saucisse Alsacienne avec pain (chaud, en libre service)
Minis Club Sandwichs
Réductions Chaudes (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four)
Réduction Sucrée
Verrine Sucrée

> Apéritif "Prestige" (minimum 30 personnes) 13 pièces/pers. à 13,00 €/pers.

Minis Club Sandwichs
Minis Brochettes Salées
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc...)
Mini Navette briochée au Foie Gras Maison
Mini Blini au Saumon Fumé
Verrine Crabe Surimi, Tartare de Tomate au Pesto
Verrine Thon à la Toscane, Brunoise de Poivrons confits
Verrine Poulet épicé, Courgettes au Curry
Verrine Pomme de terre Ratte, Fromage frais et Lardons
Cuillère de St-Jacques poêlée
au Vinaigre de Framboise
Coeur Bretzel garni
Mauricette (Thon, Jambon
Forêt Noire, Saumon Fumé)
Mini Saucisse Alsacienne
avec pain (chaud, en libre service)
Mini Brochette de Volaille
Marinée Caramélisée
(chaud, en libre service)
Tortue Surprise
Réduction Sucrée
Verrine Sucrée
Brochette de Fruits



Apéritifs de Mariage

> Apéritif "Tendance" (minimum 30 personnes) 13 pièces/pers. à 13,80 €/pers.

Minis Club Sandwichs cocktail
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc...)
Mini Navette briochée au Foie Gras Maison
Mini Blini au Saumon Fumé
Verrine Crabe Surimi, Tartare de Tomate au Pesto
Verrine Thon à la Toscane, Brunoise de Poivrons confits
Verrine Poulet épicé, Courgettes au Curry
Verrine Pomme de terre Ratte, Fromage frais et Lardons
Cuillère de St-Jacques poêlée au Vinaigre de Framboise
Mini Assortiment de Sushis (nigiri, maki, etc...)
Beignet de Crevette, Nem aux 2 Sauces
Coeur Bretzel garni
Minis Brochettes Salées
Mauricette (Thon, Jambon Fôret Noire, Saumon Fumé)
Mini brochette de Volaille Marinée Caramélisée *(chaud, en libre service)*
Pilon de Poulet épicé *(chaud, en libre service)*
Crabe Surprise
Réduction Sucrée
Verrine Sucrée
Brochette de Fruits
et sa Fontaine au Chocolat



Apéritifs de mariage

> Complément d'apéritif

Pain Surprise 10/15 personnes
(Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saumon Fumé, Fromage, Mousse de Foie)38,00 €
Pain Nordique 6/8 personnes
(Saumon Fumé, Fromage Basilic, Œufs de Truite, Raifort)28,00 €
Kouglof garni aux 3 Jambons 6/8 personnes28,00 €
Tortue ou Crabe Surprise 15/20 personnes59,00 €
Minis Club Sandwichs0,95 € la pièce
Mauricette au Thon ou au Jambon Fumé
ou au Saumon Fumé1,00 € la pièce
Assortiment de Verrines, Cuillères, Canapés0,95 € la pièce
(50 pièces sur plateau décoré)
Réductions Salées à chauffer0,85 € la pièce (plateau de 60 pièces)
Mini Saucisse Alsacienne avec pain1,00 € la pièce
Mini Brochette de Volaille Marinée Caramélisée1,50 € la pièce
Pilon de Poulet épicé1,00 € la pièce
Mini Marmite Chili Con Carne2,00 € la pièce
Mini Marmite Sandre sur lit de Choucroute2,30 € la pièce
Mini Marmite Poêlée de St-Jacques aux Girolles2,30 € la pièce
Réduction Sucrée0,85 € la pièce (plateau de 50 pièces)
Verrine Sucrée1,50 € la pièce
Brochette de Fruits1,50 € la pièce
(possibilité en palmier => min. 100 brochettes = 150 €)
Fontaine à Chocolat 80,00 € avec son panier de Fraises (env. 100 fruits)
Punch Martiniquais120,00 € les 10 litres
avec Fontaine à Punch (env. 40 personnes)
Fontaine à Punch75,00 € (sans le punch)
Apéritif dînatoirenous consulter

Nos menus mariage

> Menu n° 1 22,50 € par personne

Buffet froid

Saumon entier Bellevue ou Médailles de Saumon
Crevettes, Saumon Fumé
Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et sa gelée au Porto, Poitrine de Poulet épicée
Salami au Poivre, Jambon Forêt Noire, Jambon Cuit à l'Ancienne
Pâté en Croûte Maison, Terrine Vigneronne
4 variétés de Crudités
Sauces d'accompagnement

3 variétés de Fromages affinés

Gourmandises en Buffet :

Mini Soufflé glacé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème
Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de
Pêche à la Menthe

Café



Nos menus mariage

> Menu n° 2 34,00 € par personne

Buffet froid & chaud

Partie froide :

Terrine de Foie Gras au Cacao, gelée, Schutney de Figues
Verrine de Saumon Fumé et Gambas aux Agrumes
Tartare de St-Jacques et sa crème verte
Brochettes de Thon Mariné et ananas caramélisés
Rôti de Bœuf aux cinq baies
Rôti de Veau aux épices d'Orient
Jambon de Parme et Billes de Melon
4 variétés de Crudités
Sauces d'accompagnement

Partie chaude (en chafing-dish) :

Gourmandise de Pintade farcie aux cèpes et sa Déclinaison de Légumes
du moment
ou Médailles de Veau aux Girolles et sa Déclinaison de Légumes dumo-
ment
(option à définir : la viande peut être servie sur assiette)

3 variétés de Fromages affinés

Gourmandises en Buffet :

Mini Soufflé glacé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème
Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de
Pêche à la Menthe

Café

Nos menus mariage

> Menu n° 3 (2 entrées) 26,00 € par personne avec 1 entrée 2 entrées + 4,00 € par personne

Cassolette de St-Jacques et Gambas et sa Julienne de Légumes
ou Melon au Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan.

Coupe givrée au choix

Filet Mignon de Porc en Millefeuille,
Jus aux senteurs de Sous-bois et sa Déclinaison de Légumes du moment

3 variétés de Fromages affinés et son Mesclun

Moelleux au Chocolat tiède, Crème Vanille Bourbon
ou soufflé glacé à la Mirabelle

Café

> Menu n° 4 28,00 € par personne

Rosace de Bar, Compotée de Légumes du Soleil,
émulsion au Lait de Coco

Coupe givrée au choix

Gourmandise de Pintade farcie aux Cèpes et sa Déclinaison de
Légumes du moment

3 variétés de Fromages affinés et son Mesclun

Vacherin Sorbet Fraise et ses Noisettes Caramélisées
ou soufflé glacé à la Pêche

Café

> Menu n° 5 29,00 € par personne



Dos de Loup Vapeur, Tatin de Fenouil, écume à
la Vanille Bourbon

Coupe givrée au choix

Filet de Canette aux Poires Williams et
sa Déclinaison de Légumes du moment

3 variétés de Fromages affinés et son Mesclun

Soufflé glacé à la Mirabelle ou Pêche
Café

> Menu n° 6 30,00 € par personne

Dos de Cabillaud, Risotto au Safran, Jus aux Poissons de Roche

Coupe givrée au choix

Magret de Canard rôti aux Griottes et sa Déclinaison de Légumes du
moment

3 variétés de Fromages affinés et son Mesclun

Poêlée de Mirabelles tièdes, Crème glacée Vanille Bourbon

Café

Nos menus mariage

> Menu n° 7 (2 entrées) 37,00 € par personne

Grand Macaron au Foie Gras et Mirabelle

Symphonie Océane en Brochette (Loup de Mer, Gambas, St-Jacques), son Coulis d'Etrilles et son Écrasé de Pommes de terre à l'Huile d'Olive

Coupe givrée au choix

Médaille de Veau aux Girolles et sa Déclinaison de Légumes du moment

Brie de Meaux aux Truffes et son Mesclun

Gourmandises en Buffet : Mini Soufflé glacé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de Pêche à la Menthe

Café

> Menu n° 8 (2 entrées) 39,00 € par personne



Salade de St-Jacques tièdes et dès de Thon marinés au Citron Vert et Poivre Sichuan

Grandes Ravioles aux Champignons et Truffes Blanches

Tournedos façon Rossini et sa Déclinaison de Légumes du moment

Boîte à Fromage et son Mesclun (3 variétés affinées au choix)

Gourmandises en Buffet : Mini Soufflé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de Pêche à la Menthe

Café

> Menu n° 9 (2 entrées) 41,00 € par personne

Salade Gourmande (Saumon fumé, Magret fumé, copeaux de Foie Gras, Champignons, Tomates Cerise, Huile d'Olive et Vinaigre Balsamique)

Filet de Sandre rôti à l'unilatéral, Risotto aux Truffes, émulsion au Fenouil

Coupe givrée au choix

Caille entièrement désossée farcie au Foie Gras de Canard Maison et son Jus court aux Truffes et sa déclinaison de Légumes du moment

Boîte à Fromage et son Mesclun (3 variétés affinées au choix)

Gourmandises en Buffet : Mini Soufflé glacé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de Pêche à la Menthe

Café

> Menu n° 10 (2 entrées) 42,00 € par personne

Terrine au Foie Gras au Cacao Maison, fine Gelée au Pinot Gris, Schutney de Figues, Tartare de Mangue, Brioche tiède

Pavé de Turbot rôti, Effilé de Légumes, Emulsion au Gingembre

Coupe givrée au choix

Filet Mignon de Veau dans sa robe fumée sauce crémeuse aux Morilles

Grand Macaron au Chèvre et Basilic aux éclats de Pistaches et son Mesclun

Gourmandises en Buffet : Mini Soufflé glacé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de Pêche à la Menthe

Café

Nos menus mariage



LA TOOQUE MOSELLANE



Notre sélection coup de coeur

- ♥ Foie gras au Gewurztraminer et sa compotée de mirabelles
Brioche tiède
- ♥ Trio de Saint-Jacques à la fleur de sel simplement rôties à l'huile de noix
Jus homardine
- ♥ Coupe givrée au choix
- ♥ Filet mignon de veau à basse température et sa déclinaison de légumes du moment
Jus corsé à la truffe
- ♥ Gourmandises en Buffet : Mini Soufflé glacé Mirabelle, Mini Fondant au Chocolat tiède, Crème Caramel au Beurre salé, Tartare d'Ananas au Citron Vert, Soupe de Pêche à la Menthe
- ♥ Café



- NOS SERVICES EN SUPPLEMENT
- NOS ATELIERS SHOW-COOKING
- LOCATION DE VAISSELLE ADAPTEE A VOTRE MENU
- SERVICE
- LES PLATS DU LENDEMAIN (BUFFETS, PLAT UNIQUE, ETC...)

Menu Enfant 10,00 € par enfant

Emincé de Volaille à la Crème, Pâtes **ou** Nuggets, Frites (ketchup, mayonnaise)
Dessert

Nos coupes givrées, au choix

Citron Crémant
Poire
Mirabelle
Melon Porto Blanc
Pomme Calvados
Cassis Amaretto
Manzana Pomme
Vodka Citron

Nos coupes givrées, au choix, avec supplément de 1€

Gaspacho aux Légumes du Sud glacé
Crème de Pois Gourmands aux Truffes (servi chaud)

Tous nos menus peuvent être intervertis

**Contact après les heures de bureau :
M. HEN : 06 07 75 78 86**