

# La Toque Mosellane

100 rue Nationale – 57910 HAMBACH  
Tél : 03 87 95 52 00 – Fax : 03 87 95 50 30  
@ : info@latoque-traiteur.fr

99 b rue Principale – 57980 DIEBLING  
Tél : 03 87 02 82 32 – Fax : 03 87 02 79 39  
Site : www.latoque-traiteur.fr

## Baptême Communion 2019



### Menu A à 17,50 €

Jambon Fumé, Terrine Campagnarde,  
Pâté en Croûte, 2 Crudités  
*(entrée froide sur plat)*

Escalope de Poulet,  
Sauce Crème aux Champignons de Paris  
Riz ou Spätzles \*\*

### Menu E à 19,80 €

Corole de Sole  
Sauce Homardine  
Timbale de Riz

Fondant de Pintadeau farci à la Normande  
et ses Garnitures\*

### Menu B à 18,00 €

Cassolette de Saint Jacques et Gambas  
et sa Julienne de Légumes

Filet Mignon de Porc, Sauce Paysanne  
et ses Garnitures\*

### Menu H à 21,50 €

Duo de Poisson (Saumon et Cabillaud)  
Sauce au Vin Jaune  
Timbale de Riz

Émincé de Veau aux Cèpes  
Riz ou Spätzles \*\*

### Menu C à 19,00 €

Cocotte de la Mer aux 2 Poissons  
(Saumon et Cabillaud)  
Sauce Normande

Blanquette de Veau façon Grand-mère,  
Riz ou Spätzles\*\*

### Menu Complet G à 23,50 €

Foie Gras de Canard mi-cuit  
au Gewurztraminer,  
Compotée de Mirabelle  
Brioche Dorée

ou  
Cassolette à la Noix de Saint Jacques

Médailles de Veau Forestière  
et ses Garnitures\*

Vacherin Glacé

**\*Garnitures : Gratin Dauphinois et Mélange de 3 Légumes  
(sauf les viandes avec Riz ou Spätzles).**

**\*\*Garnitures à la place du Riz ou des Spätzles  
(Gratin Dauphinois, et Mélange de 3 Légumes) supplément 1,50 € par personne**

**Les menus ci-dessus ne sont que des suggestions.  
En vous aidant des différentes rubriques de notre site internet,  
vous pouvez composer le menu de votre choix pour lequel nous vous ferons une offre de prix.**

# La Toque Mosellane

---



## APERITIFS

Pain Bretzel Long garni (8/10 personnes) composé d'environ 40 sandwichs variés	22,50 €
Pain Surprise (12/15 personnes) (rond <u>ou</u> long) composé d'environ 60 sandwichs variés	38,00 €
Crabe Surprise <u>ou</u> Tortue Surprise composé d'environ 60/70 sandwichs variés	59,00 €
Assortiment de 25 Verrines et 25 Canapés	55,00 € le plateau
Variétés de Réductions Salées à chauffer (plateau de 50 pièces = 42,50 €)	0,85 € la pièce
Mauricettes au Jambon Forêt Noire <u>ou</u> au Thon	1,25 € la pièce
<u>ou</u> Mauricettes au Saumon Fumé	1,45 € la pièce
 <u>Formule Apéritif : 6 pièces par personne</u> 2 Verrines, 2 Canapés, 1 Mauricette, 1 Salé à chauffer (à partir de 10 personnes)	
	5,50 € par personne

## FROMAGE

Fromage 3 variétés : 3,00 € par personne (sur plat)  
Salade verte : 1,00 € par personne



## DESSERTS

Vacherin Glacé Maison : (1 vacherin glacé = 10/12 parts) : 25 € le Vacherin  
Omelette Norvégienne Maison : (1 omelette = 10/12 parts) : 28 € l'Omelette  
Réductions Sucrées : 0,95 € la pièce  
(plateau de 30 ou 50 pièces)  
Gâteau rectangulaire (crème pâtissière ou mousse) : 2,80 € la part  
(à partir de 10 personnes, par tranche de 5 parts)

# *La Toque Mosellane*

---

## **POUR LE DÎNER**

Saumon entier Bellevue  
garni Macédoine de Légumes et Crevettes (à partir de 10 personnes)  
à 13,00 € par personne

1 Médaillon de Saumon  
garni Macédoine de Légumes et Crevettes  
à 8,80 € par personne

Jambon Broche, 2 Crudités (à partir de 12 personnes)  
À mettre au four TH 160° - pendant 1h45 env.  
à 8,80 € par personne

### **ou bien plutôt un de nos buffets :**

**Spécial Communion**  
**Buffet du Terroir**  
**À 10 € au lieu de 11 €**

#### **BUFFET DU TERROIR**

à 10,00 € par personne  
(à partir de 10 personnes)  
Rôti de Bœuf  
Rôti de Porc  
et sa Gelée au Porto  
Pâté en Croûte Maison  
Poitrine de Poulet épicé  
Rosette de Lyon  
Terrine Campagnarde  
Fuseau Lorrain  
Jambon Forêt Noire  
Jambon Cuit à l'Ancienne  
Salade de Pommes de terre  
2 Crudités  
Moutarde, Cornichons

#### **BUFFET DU CHEF**

à 18,50 € par personne  
(à partir de 10 personnes)  
Saumon Bellevue entier  
ou Médaillon de Saumon  
Crevettes  
Saumon Fumé  
Rôti de Bœuf  
Rôti de Porc  
et sa Gelée au Porto  
Poitrine de Poulet épicé  
Rosette de Lyon  
Jambon Forêt Noire  
Jambon cuit à l'Ancienne  
Pâté en Croûte Maison  
Terrine  
Salade de Pommes de terre  
2 Crudités  
Sauces d'accompagnement  
Moutarde, Cornichons  
Fromages 3 variétés

*Pour des raisons de maintien à température,  
les commandes inférieures à 15 personnes  
vous seront remises le matin ou la veille  
en barquettes jetables prêtes à mettre au four  
(donc remise à température par vos soins)*