

# La Toque Mosellane

## JEROME TRAITEUR

99 b rue Principale – 57980 DIEBLING

Tél : 03 87 02 82 32 – 03 87 95 52 00

E-mail : [info@latoque-traiteur.fr](mailto:info@latoque-traiteur.fr)

Internet : [www.latoque-traiteur.fr](http://www.latoque-traiteur.fr)

### Baptême Communion 2021



#### Menu A à 18,00 €

Roulé de Saumon et Saumon Fumé  
garni Macédoine Crevettes et ses 2 Sauces  
(*Raifort et Gribiche*)  
(entrée froide sur plat)

-----  
Bouchée à la Reine  
(à la Volaille)  
Riz

#### Menu D à 19,50 €

Croustillant de Volaille  
aux Champignons de Paris, Timbale de Riz

-----  
Fondant de Pintadeau farci,  
Sauce Forestière  
et ses Garnitures\*

#### Menu B à 18,50 €

Jambon Forêt Noire,  
Terrine Campagnarde,  
Pâté en Croûte, 2 Crudités  
(entrée froide sur plat)

-----  
Ballotin de Canard,  
Sauce aux Pleurotes  
et ses Garnitures\*

#### Menu E à 22,00 €

Dos de Loup de Mer,  
Fondue de Poireaux,  
Pommes Fondantes

-----  
Effiloché de Veau  
aux Senteur des Sous-Bois  
Spätzles

#### Menu C à 19,00 €

Cassolette du Pêcheur,  
Sauce Homardine

-----  
Filet Mignon de Porc à la Bordelaise  
et ses Garnitures\*

#### Menu F à 23,00 €

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

-----  
Médaille de Veau aux Girolles  
et ses Garnitures\*

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

**\*\*Garnitures à la place 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*

## **JEROME TRAITEUR**

---



### **APERITIFS**

|   |                     |
|---|---------------------|
| Pain Bretzel Long garni (8/10 personnes)<br>composé d'environ 40 sandwichs variés                           | 29,50 €             |
| Pain Surprise (12/15 personnes) (rond <u>ou</u> long)<br>composé d'environ 60 sandwichs variés              | 38,00 €             |
| Crabe Surprise <u>ou</u> Tortue Surprise<br>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<br>(Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (plateau de 30 ou 50 pièces) | 0,85 € la pièce     |
| Mauricettes au Jambon Forêt Noire <u>ou</u> au Thon<br><u>ou</u>  | 1,25 € la pièce     |
| Mauricettes au Saumon Fumé  | 1,45 € la pièce     |
| <u>Formule Apéritif : 6 pièces par personne</u><br>2 Verrines, 2 Canapés, 2 Mauricettes garnies             | 6,50 € 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) : 30 € 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*

## *JEROME TRAITEUR*

---

### **POUR LE DÎNER**

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 :**

#### **BUFFET DU TERROIR**

à 11,00 € par personne  
(à partir de 10 personnes)  
Rôti de Bœuf  
Rôti de Porc  
et sa Gelée au Porto  
Pâté en Croûte  
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  
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 10 personnes  
vous seront remises le matin ou la veille  
en barquettes jetables prêtes à mettre au four  
(remise à température par vos soins)*