

# La Toque Mosellane

## JEROME TRAITEUR

99 b rue Principale – 57980 DIEBLING

Tél : 03 87 02 82 32 – 03 87 95 52 00 Fax : 03 87 02 79 39

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

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

### Baptême Communion 2020



#### Menu A à 17,50 €

Assiette Terre Mer  
(entrée froide sur plat)

Moelleux de Volaille farci, Sauce Crème  
et ses Garnitures\*

#### Menu B à 18,00 €

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

Cuisse de Canard farcie,  
Sauce aux Pleurotes  
et ses Garnitures\*

#### Menu C à 19,00 €

Cassolette de la Mer

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

#### Menu D à 19,50 €

Croustillant de Volaille  
aux Champignons de Paris, Timbale de Riz

Fondant de Pintadeau, Sauce Forestière  
et ses Garnitures\*

#### Menu E à 20,00 €

Filet de Sandre sur Lit de Choucroute  
Velouté au Riesling  
Pommes Fondantes

Émincé de Veau  
aux Senteur des Sous-Bois  
Spätzles

#### Menu F à 22,00 €

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

Médaille de Veau aux Girolles  
et ses Garnitures\*

#### Menu G à 22,00 €

Dôme de Saumon farci aux petits Légumes  
Sauce Homardine  
Écrasé de Pommes de terre

Souris d'Agneau,  
Jus au Thym  
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) composé d'environ 40 sandwichs variés	29,50 €
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 <u>ou</u>	1,25 € la pièce
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*

## *JEROME TRAITEUR*

---

### **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, Saumon Fumé,  
garni Macédoine de Légumes et Crevettes  
à 9,80 € 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 :**

#### **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 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)*