

99b rue Principale 57980 DIEBLING

Tél.: 03 87 02 82 32 Tél.: 03 87 95 52 00

E-mail: info@latoque-traiteur.fr Internet: www.latogue-traiteur.fr

## APERITIFS DE MARIAGE

### Petit Apéritif

### 6 pièces par personne à 8,00 € par personne (min. 10 personnes)

2 Mini Mauricettes garnies 1 Mini Navette Briochée garnie 1 Canapé au Saumon 1 Mini Club Sandwich 1 Mini Brochette Salée

### Apéritif « Tradition »

### 10 pièces par personne à 11,00 € par personne (min. 10 personnes)

1 Mini Verrine Salée 1 Mini Brochette Salée 2 Canapés Gourmands Variés 1 Mini Mauricette Garnie 1 Mini Wrap

2 Réductions Chaudes (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four sur place) 2 Réductions Sucrées

### Apéritif « Séduction »

### 12 pièces par personne à 14,00 € par personne (min. 20 personnes) 13 pièces par personne à 15,00 € par personne (avec Brochette de Volaille)

Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc...) Mini Navette Briochée au Foie Gras Maison

Assortiment de Verrines Salées

Pain Surprise

2 Mini Mauricettes Garnies

Mini Club Sandwich

Mini Brochette Salée

Mini Saucisse Alsacienne avec pain (chaud, en libre service)

Mini Brochette de Volaille Marinée Caramélisée (chaud, en libre service)

Réductions Chaudes (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four sur place)

Réduction Sucrée

Verrine Sucrée

### Nos Ateliers Show-cooking / Ateliers Gastronomiques : (à partir de 50 personnes) Ateliers Salés sur plancha

Gambas Grillées sur Lit de Légumes : 4,00 € par personne

Brochette de Gambas Grillées : 4,00 € par personne

St Jacques à l'Huile de Noix et Fleur de Sel : 4,50 € par personne

Mini Brochette de Volaille au Curry : 4,00 € par personne

Mini Brochette de Bœuf Texan : 4,50 € par personne

Ateliers Sucrés choisir le Même atelier pour le groupe

Gaufres en Sucettes <u>ou</u> Mini Crêpes <u>ou</u> Churros en Cornet, Nutella : 3,50 € par personne

# La Toque Mosellane JEROME TRAITEUR

# Complément d'Apéritif

### Nos Pains Garnis:

Pain Surprise Rond ou Long (60 pièces)

(Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saumon Fumé, Fromage, Mousse de Canard): 40 €

Pain Nordique (40 pièces) (Saumon Fumé, Fromage Basilic, Œufs de Truite, Raifort) : 30 €

Kouglof au Jambon (40 pièces) : 38 €

Tortue <u>ou</u> Crabe Surprise (60 pièces) : 60 €

### Nos Réductions Salées froides :

Mini Navette briochée au Foie Gras Maison : 1,60 € la pièce

Mini Blini au Saumon fumé : 1,30 € la pièce

Mauricette au Thon Bagnat ou Jambon Fumé ou Jambon Blanc/Fromage

<u>ou</u> Salami <u>ou</u> Fromage : 1,35 € la pièce Mauricette au Saumon Fumé : 1,55 € la pièce

Assortiment de Verrines et Toasts : 1,30 € la pièce (50 pièces sur plateau décoré)

Club Sandwich : 1,50 € la pièce

Brochettes Salées en Palmier (100 pièces) : 155 €

Plateau de Légumes Croquants (env. 15 personnes) et ses 2 Sauces à : 25 € le Plateau

### Nos Réductions Salées chaudes :

Mini Brochette de Volaille Marinée Caramélisée : 1,60 € la pièce

Pilon de Poulet épicé : 1,30 € la pièce

Réductions Salées à chauffer (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four) : 0,90 € la pièce

Beignet de Crevette, Nem aux 2 Sauces (à passer en friteuse) : 0,95 € la pièce

Mini Saucisse Alsacienne avec Pain et Moutarde : 1,40 € la pièce

### (Mini Marmites à partir de 20 personnes)

Mini Marmite Chili Con Carne : 2,50 € la pièce

Mini Marmite Sandre sur lit de Choucroute : 3,50 € la pièce Mini Marmite Bouchée à la Reine (à la Volaille) : 3,50 € la pièce Mini Marmite Poêlée de Saint-Jacques aux Girolles : 4,00 € la pièce

with Martine Poelee de Saint-Jacques aux Girones : 4,00 e i

### Nos Réductions Sucrées :

Réduction Sucrée : 1,00 € la pièce (plateau de 50 pièces)

Verrine Sucrée : 1,50 € la pièce

Brochette de Fruits : 1,50 € la pièce (possibilité en palmier => min. 100 brochettes = 195 €)

Fontaine à Chocolat : 145 € avec son panier de Fraises (env. 100 fruits)

Brochette de Guimauve : 100 pièces en palmier : 145 €

### Fontaine à Punch:

Punch Martiniquais : 150 € les 15 litres de Punch avec Fontaine à Punch (env. 60 personnes)

Fontaine à Punch : 85 € (location de la fontaine, sans le punch)

Apéritif dînatoire : nous consulter

Carte établie sous réserve d'approvisionnement Tarifs sous réserve évolution des cours du marché