



## MENUS DE MARIAGE

### Menu n° 1 à 25,50 € : Buffet froid

Saumon entier Bellevue ou Médaillons de Saumon  
Crevettes, Saumon Fumé  
Macédoine  
Rôti de Bœuf  
Rôti de Porc et sa Gelée au Porto  
Poitrine de Poulet Épicée  
Rosette de Lyon  
Jambon Forêt Noire, Jambon Cuit  
Pâté en Croûte  
3 Variétés de Crudités, Sauces d'accompagnement  
3 Variétés de Fromages affinés

#### Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant  
Verrine Chocolat Banc & Combawa, Mini Tartelette Framboise, Macaron  
Café

### Menu n° 2 à 38,50 € : Buffet froid & chaud

#### Partie froide :

Foie Gras de Canard mi-cuit Maison et sa Gelée, Chutney  
Brochette de Crevettes & Ananas Caramélisé  
Saumon Fumé  
Macédoine  
Rôti de Bœuf aux Poivres  
Rôti de Veau Senteur Truffe  
Jambon de Parme accompagné de Melon  
3 Variétés de Crudités, Sauces d'accompagnement

#### Partie chaude (en chafing-dish) :

Médillons de Veau, Sauce Forestière et sa Variation de Légumes du Moment  
ou Gourmandise de Pintade farcie, Sauce aux Cèpes et sa Variation de Légumes du Moment  
ou Duo de Saumon et Cabillaud, Sauce Homardine, Écrasé de Pommes de Terre  
à l'Huile d'Olive et sa Variation de Légumes du Moment  
(option à définir : la partie chaude peut être servie sur assiette)

3 Variétés de Fromages affinés

#### Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant  
Verrine Chocolat Banc & Combawa, Mini Tartelette Framboise, Macaron  
Café

# *La Toque Mosellane*

**JEROME TRAITEUR**



## MENUS DE MARIAGE (suite)

### **Menu n° 3 à 31,50 € TTC par personne**

Melon au Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan

**ou** Cassolette de St-Jacques et Gambas et sa Julienne de Légumes

Coupe givrée au choix

Filet Mignon de Porc, Basse Température,  
Sauce Forestière

**ou** Fondant de Poulet farci, Sauce aux Girolles  
et sa Variation de Légumes du Moment

Brochette aux Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

### **Menu n° 4 à 36,50 € TTC par personne**

Salade du Pêcheur (Saumon Fumé, Lieu Fumé, Crevettes)

**ou** Salade Périgourdine (Foie Gras, Magret fumé, Gésiers, Champignons)

Coupe givrée au choix

Caille entièrement désossée farcie au Foie Gras de Canard Maison,  
son Jus court aux Senteurs de Truffe et sa Variation de Légumes du Moment

Chèvre Chaud et son Mesclun **ou** Brochette aux Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

### **Menu n° 5 à 38,00 € TTC par personne**

Pavé de Dorade, Sauce Verte aux Herbes, Timbale de Riz Camarguais

Coupe givrée au choix

Fondant de Pintadeau farci, Sauce aux Cèpes  
et sa Variation de Légumes du Moment

Brochette aux Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

### **Menu n° 6 à 38,00 € TTC par personne**

Concerto des Mers (Cabillaud) sur Compotée de Légumes du Soleil, Sauce Beurre Blanc

Coupe givrée au choix

Filet de Canette aux Pleurotes et sa Variation de Légumes du Moment

Assiette de Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

### **Menu n° 7 à 38,00 € TTC par personne**

Foie Gras de Canard mi cuit au Gewurztraminer et sa Compotée du Moment, Brioche tiède

Coupe givrée au choix

Médaille de Veau aux Girolles et sa Variation de Légumes du Moment

Brochette aux Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

# *La Toque Mosellane*

**JEROME TRAITEUR**



## MENUS DE MARIAGE (suite)

### Menu n° 8 à 38,00 € TTC par personne

Brochette de la Mer (Saumon, Cabillaud, Gambas)

Coupe givrée au choix

Paleron de Veau confit à l'Ancienne  
et sa Variation de Légumes du Moment

Brie de Meaux et son Mesclun

Dessert au Choix / Café

### Menu n° 9 (1 entrée) à 40,00 € TTC par personne

### Menu n° 9 (2 entrées) à 45,00 € TTC par personne

Duo de Foie Gras de Canard Chaud & Froid, Compotée du Moment, Brioche tiède

Grandes Ravioles farcies aux Champignons, Sauce Crémeuse

Coupe givrée au choix

Filet de Veau Basse Température, Sauce Crémeuse aux Morilles  
et sa Variation de Légumes du Moment

Brie de Meaux affiné et son Mesclun

#### Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant

Verrine Chocolat Banc & Combawa, Mini Tartelette Framboise, Macaron  
Café

### Menu n° 10 (1 entrée) à 40,00 € TTC par personne

### Menu n° 10 (2 entrées) à 45,00 € TTC par personne

Douceur de Foie Gras de Canard Maison sur Pain d'Épices et Pommes Caramélisées

Mélange de Jeunes Pousses

Ravioles aux Écrevisses, Velouté aux Asperges

Coupe givrée au choix

Filet de Bœuf, Sauce Crémeuse aux Girolles et sa Variation de Légumes du Moment

Brie de Meaux affiné et son Mesclun

#### Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant

Verrine Chocolat Banc & Combawa, Mini Tartelette Framboise, Macaron  
Café

### Menu Végétarien (1 entrée) à 38,00 € TTC par personne

### Menu Végétarien (2 entrées) à 43,00 € TTC par personne

Salade Composée au Vinaigre Balsamique

(Quinoa, Pousses de Soja, Poivron, Tomate Séchée, Olives)

Grandes Ravioles farcies aux Champignons, Sauce Crémeuse

Coupe givrée au choix

Plat Végétarien à convenir et ses Garnitures

Assiette de Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au Choix / Café

*Tous nos Menus peuvent être intervertis*

(page 3/4)

# *La Toque Mosellane*

**JEROME TRAITEUR**

---



## MENUS DE MARIAGE (suite)

### Menu Enfant à 12 € par enfant

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

### NOS COUPES GIVRÉES AU CHOIX

Sorbet Citron (Jaune *ou* Vert) Crémant  
Sorbet Poire  
Sorbet Mirabelle  
Sorbet Melon Porto Blanc  
Sorbet Pomme Calvados  
Sorbet Vodka Citron  
Sorbet Mojito

### NOS DESSERTS AU CHOIX MENU n° 3 à 8


La Poire (Mousse Poire et compotée de morceaux de Poire)  
ou Élégance Chocolat, sur Lit de Crème Anglaise  
ou Entremet Fraise, sur Coulis de Fruits Rouges  
ou Profiteroles Glace Vanille, Sauce Chocolat  
ou Gourmandises en Buffet : (supplément 1,50 € par personne)  
Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant  
Verrine Chocolat Banc & Combawa, Mini Tartelette Framboise, Macaron

### Nos services en supplément :

Pièce Montée  
Location de Vaisselle adaptée au Menu  
Location Nappage  
Service  
Les plats du lendemain (Buffet, Brunch, Plat unique...)

Retrouvez-vous sur 

Internet : [www.latoque-traiteur.fr](http://www.latoque-traiteur.fr) – Mail : [info@latoque-traiteur.fr](mailto:info@latoque-traiteur.fr)

 03 87 02 82 32 – 03 87 95 52 00

**Menus établis sous réserve d'approvisionnement  
Tarif réactualisé en fonction des cours du marché**

*Devis gratuit sans engagement*