



MENUS DE MARIAGE

Menu n° 1 à 26,00 € : Buffet froid

Médallions 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
Mini Crème Brulée, Mini Tartelette Framboise, Macaron
Café

Menu n° 2 à 39,00 € : 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 Serrano accompagné de Melon
3 Variétés de Crudités, Sauces d'accompagnement

Partie chaude (en chafing-dish) :

Médallions de Veau, Sauce Forestière et sa Variation de Légumes du Moment
ou Moelleux de Volaille farci, 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 (en supplément))

3 Variétés de Fromages affinés

Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant
Mini Crème Brulée, Mini Tartelette Framboise, Macaron
Café

La Toque Mosellane

JEROME TRAITEUR



MENUS DE MARIAGE (suite)

Menu n° 3 à 32,00 € TTC par personne

Melon au Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan

Coupe givrée au choix

Filet Mignon de Porc, Basse Température,
Sauce Forestière et sa Variation de Légumes du Moment

Brochette aux Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

Menu n° 4 à 35,00 € TTC par personne

Cassiolette du Pêcheur (Cabillaud et Saumon Fumé)

ou Cassiolette de St-Jacques et Gambas et sa Julienne de Légumes (suppl. 1 €/personne)

Coupe givrée au choix

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° 5 à 37,00 € 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

ou Cuisse de Canard farcie, Sauce aux Cèpes et sa Variation de Légumes du Moment

Assiette de Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

Menu n° 6 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

Médailillon 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° 7 à 38,50 € TTC par personne

Brochette de la Mer (Saumon, Cabillaud, Gambas), Timbale de Riz

Coupe givrée au choix

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

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

Brochette aux Fromages 3 Variétés affinés et son Mesclun

Dessert au choix

Café

Menu n° 8 (1 entrée) à 42,00 € TTC par personne

Menu n° 8 (2 entrées) à 47,00 € 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

Mini Crème Brulée, Mini Tartelette Framboise, Macaron

Café

Menu n° 9 (1 entrée) à 42,00 € TTC par personne

Menu n° 9 (2 entrées) à 47,00 € 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

Mini Crème Brulée, Mini Tartelette Framboise, Macaron

Café

Menu Végétarien

Composition du Menu adapté selon menu choisi par le groupe

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

Nos desserts à l'assiette sont accompagnés d'un Coulis de Fruits ou de Crème Anglaise

Écrin Poire/Caramel
ou Craquant aux Chocolats
ou Rubis Fruits rouges
ou Palet Sablé Caramel
ou Biscuit Spéculos Caramel
ou Saint Honoré Revisité
ou Profiteroles Glace Vanille, Sauce Chocolat
ou Vacherin Glacé (Vanille/Framboise)
ou Gourmandises en Buffet : (supplément 1,50 € par personne)
Mini Fondant au Chocolat (*à servir tiède*), Mini Croustillant
Mini Crème Brulée, Mini Tartelette Framboise, Macaron

Nos services en supplément :

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

Retrouvez-vous sur 

Internet : www.latoque-traiteur.fr – Mail : info@latoque-traiteur.fr

 03 87 02 82 32

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

Devis gratuit sans engagement - Tarifs pour groupe minimum 50 personnes
Tarifs TTC applicables au 01/05/2026

(page 4/4)