



La Toque Blanche
ORGANISATION DE BANQUETS & SERVICE TRAITEUR



Plats

- * **Gigue de biche** € 15,00
sauce Grand veneur, poire au vin, mille-feuille de légumes, croquettes de pommes de terre fraîches maison
- * **Noisettes de chevreuil** € 16,00
sauce poivrade, fricassée de champignons des bois, mousseline au céleri rave
- * **Noisettes de chevreuil** € 22,00
façon Rossini (foie gras), sauce poivrade, fricassée de champignons des bois, mousseline au céleri rave
- * **Filet de faisan** € 15,00
sauce à la royale, chicons braisés farci au chou vert et enrobé de lard, gratin dauphinois
- * **Noisettes de veau** € 15,00
sauce au thym, samoussa de légumes, charlotte aux potirons
- * **Carré d'agneau et son épaule braisée cuisson 24 heures** € 15,00
sauce moutarde à l'ancienne, paillason de légumes, pommes duchesse à la tartufata
- * **Magret de canard** € 15,00
sauce miel et thym, feuilleté limousin, pommes sarladaises
- * **Filet de poule** € 12,50
façon grand-mère, pomme Jonagold rôtie à la gelée de groseilles, purée aux herbes
- * **Dinde farcie (désossée, cuite et découpée)** € 13,00
sauce aux Blonds de Paris et pleurotes, poire sauvage pochée, croquignole aux marrons (à partir de 5 personnes)
- * **Dos de cabillaud** € 15,50
aux petits légumes hivernaux, pommes grenailles

Fromages

FROID

- * **Plateau de fromages affinés** (à partir de 4 personnes) € 6,50

CHAUD

- * **Feuilleté au chource AOP** € 4,00
tartare de fruits hivernaux
- * **Eclair farci d'un crottin de chavignol AOP** € 4,00
sirop d'aubel

Desserts

- * **La farandole des desserts** € 5,50
Trois pièces par personne en assortiment
- * **La trilogie des verrines sucrées** € 6,50
Tiramisu aux spéculoos, duo de mousse chocolat blanc et noir, crème passion

Interrogez-nous pour les buffets froids et mixtes, les formules pour groupes et profitez gracieusement de notre exclusivité



"Le Magic Buffet"

Médailles d'or des Concours
Lépine Européen et International.



Menu

€25/p.p.

Avec entrée chaude et plat, présentation en BOCAUX

Soupe de poissons et crustacés

lotte, Saint Jacques, écrevisses, moules et loup de mer
ou

Cuisse de canard confite

sur un risotto aux cèpes, légèrement fumé au bois d'hêtre

Agneau de lait cuisson basse température

sauce caramélisée, sauté de légumes d'hiver, mousseline au céleri rave
ou

Waterzooi de chapon aux marrons, purée de topinambours

Rue de Petit-Roelx 15

6230 Obaix

Tél.: 067/87.86.23

E-mail: info@toqueblanche.com



Votre succès est aussi le nôtre!

Website: www.toqueblanche.com



Chers clients,

C'est avec plaisir que nous vous adressons nos suggestions à emporter pour vos soirées de réveillons ainsi que pour les jours de **Noël** et de **Nouvel-An** prochains.

Les commandes seront prises à partir du 1er décembre et clôturées :

NOËL pour le **mardi 19 décembre 2017** au plus tard,

NOUVEL-AN pour le **mardi 26 décembre 2017** au plus tard.

Les commandes enregistrées par la suite ne seront honorées qu'en fonction des possibilités du marché. Merci beaucoup de votre confiance.

Les enlèvements se feront

les dimanche 24 et dimanche 31 décembre 2017
de 12 heures à 18 heures

les lundi 25 décembre 2017 et lundi 1er janvier 2018
de 9 heures 30' à 12 heures 30'.

Découvrez nos suggestions de présentation des plats

sur notre site: www.toqueblanche.com

Ainsi que sur notre page **Facebook**: **Traiteur La Toque Blanche**

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes !



ORGANISATION DE BANQUETS & SERVICE TRAITEUR

Organisation complète de vos banquets, (privés ou professionnels), mariages, baptêmes, communions, anniversaires, cocktails, fiançailles, séminaires, réveillons, buffets froids et/ou chauds (à thème), pains surprises, zakouski, barbecue, formules "soirées"...
Devis gratuit - Formule forfait - Pas de droit de bouchon
En tous lieux (références de salles)

Zakouski

(8 PIÈCES PAR PERSONNE)



* Assortiment « dégustation »

€ 6,00

Chaud

Accra de cabillaud, pastel jambon-fromage, mini quiche, coupelle homardine, croustille de Saint-Jacques, profiterole au fromage, brioche d'escargot de Bourgogne, chouquette emmenthal

* Assortiment « prestige » (chaud et froid)

€ 7,50

Chaud

Crevette et spaghetti de légumes, rouget en chemise de pomme-de-terre, chou au fromage et pavot, mini Saint-Jacques à la Bretonne, croque au saumon mariné

Froid

Saumon fumé sur un houmous aux pommes, bavarois de homard, chouquettine emmenthal pavot et sa tapenade

Entrées froides

* Saumon en belle vue (entier et désarêté ou en darnes si moins de 10 personnes), duo de sauces (cocktail et Vincent), mesclun pommes et oignon rouge € 10,00

* Demi-homard en belle-vue frais € 15,00
houmous de butternut, vinaigrette aux agrumes

* Marines gourmandes € 13,50
buche de saumon mariné au mascarpone, scampis laqués, truite fumée et écrevisses

* Carpaccio de bœuf € 12,50
maturé à l'huile de truffe, pignons de pin, mâche et copeaux de foie gras

* Foie gras de canard € 14,50
au torchon, kumquats confits et figues séchées, pain d'épices maison

* Mille-feuille de foie gras € 15,00
et jambon ibérique, caramel de Porto, Chutney de raisins et abricots



Entrées chaudes

(DISPONIBLES EN PLAT AVEC TRILOGIE DE RIZ ET QUINOA, TAGLIATELLES OU ÉPEAUTRE)

* Trilogie de riz, quinoa blanc et quinoa noir € 2,50

* Tagliatelles au beurre € 2,50

* Épeautre aux herbes € 2,50

* Ravioles de lotte et langoustines € 16,00
sur spaghetti de légumes

* Noix de Saint Jacques rôties, € 13,50
tronçons de poireaux crévés

* Demi-homard gratiné € 16,00
et son beurre de corail, bouton d'artichaut caramélisé

* Demi-homard poché € 16,00
crème au champagne, mousseline de légumes

* Poêlée de scampis à l'ail € 13,00
des ours et au beurre demi sel breton

* Poêlée de scampis € 13,00
crème infusée au basilic et dés de tomates

* Filet de lieu € 14,50
sur lit de brunoise de légumes

* Ris de veau € 16,00
risotto de blé, sauce aux pleurotes

* Foie gras € 16,00
poêlé sur sa tranche de pain d'épices perdu, façon "Normande"

Potages

* Velouté aux 3 potirons € 3,00
et sa crème fouettée à la ciboulette

* Bisque de homard et sa crème fleurette € 4,50

* Crème de cèpes et sa garniture de châtaignes € 3,50

