

LA TOQUE BLANCHE



Traiteur la toque Blanche vous souhaite la bienvenue .

Pour toutes vos réceptions à partir de 20 personnes avec ou sans service, jusqu'à 500 personnes

Nous réaliserons avec vous, votre mariage, anniversaire, séminaires d'entreprise, repas d'association, baptême, communion, soirée à thème...

une équipe très compétente de professionnels passionnés, soucieuse d'élaborer des mets aussi raffinés que beaux, notre entreprise garantit une fabrication à base de produits frais sélectionnés par notre chef de cuisine possédant 25 années d'expérience en restauration gastronomique.

Nous sommes à votre entière disposition pour établir un devis personnalisé pour votre réception.

**TRAITEUR
SANS LE SERVICE
(LIVRAISON POSSIBLE DANS
RAYON DE 25KM
POUR TOUTE COMMANDE
SUPÉRIEUR A 400 €)**

Tel 03 87 01 51 85

MAIL: la-toque-blanche@wanadoo.fr

Fermé le lundi et mardi

LES ENTRÉES

FROIDES :

*Terrine de homard et St Jacques
aux légumes confits*
7,50 €

*Tranche de foie gras de canard maison en croute de
figues*
Compotée de quetsches aux épices
7,50 €

Marbré de filets de cailles aux pistaches
Assortiment de crudités de saison
6,80 €

Ballottine de cerf aux airelles
Assortiment de crudités de saison
6,80 €

Saumon fumé maison
9,80 € (les 100 grammes)

LES POISSONS :

*Filet de cabillaud façon » bonne femme »
Risotto aux pointes d'asperges vertes* 12,80 €

*Pavé de flétan noir du pacifique
confit à l'huile d'olives ;émulsion crémé
pil pil de blé au vermicelle frit* 13,50 €

*Pavé de sandre rôti sur peau
tagliatelles aux légumes
crème légère a l'oseille* 13,80 €

*Fricassé de joues de loup de mer au beurre persillé
potée de légumes oubliés au jus d'agrumes
soupe de poissons de roches* 13,80 €

*Filet de daurade royale rôti sur peau
Mille feuilles de légumes du moment
Fumet crémé aux petites crevettes* 13,90 €

LES VIANDES :

Fondant de bœuf a la provençal

10,50 €

Souris d'agneau confite à la fleur de thym

11,80€

Jambonnette de volaille farcie aux cèpes

jus crémé au porto blanc

11,50 €

Poitrine de pintadeau soufflé aux pleurotes

Fond de volaille au romarin

12,80 €

Carré de porcelet laqué au miel

Jus caramélisé

11,80 €

LES VIANDES : SUITE

*Médailon de filet mignon de porc en crouste
de moutarde sauce diable 12,50 €*

*Filet mignon de biche braisée
Fond de gibier a la crème de cassis
20,80 €*

*Filet mignon de veau rôti en cocotte
Jus crémé aux brisures de morilles
20,50 €*

*toutes nos viandes sont accompagnées de
légumes et d'un féculent
(toutes nos viandes proviennent de l'agriculture européenne)*

FROMAGE DU SAULNOIS

*Le plateau de fromages de Benestroff
et de l'Abbaye de Vergaville*

Panaché de salades aux noix

25,00 € le kg

LES DESSERTS :

<i>Le vacherin glacé maison parfum au choix € (mimi 8 pers)</i>	<i>4,00€</i>
<i>L'omelette norvégienne maison parfum au choix (mimi 8 pers)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Le kouglof glacé a la mirabelle de lorraine (mimi 8 pers)</i>	<i>4,00€</i>
<i>La salade de fruits de saison au marasquin</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Le moelleux au chocolat</i>	<i>4,80 €</i>
<i>La crème brûlée sur son croustillant aux noisettes</i>	<i>4,80 €</i>
<i>La tartelette sablée aux fruits de saison</i>	<i>4,50 €</i>

POUR VOS SOIRÉES A THÈME

*(sauf dimanche midi) nous vous
proposons aussi :*

*choucroute a partir de 9.50 € ;couscous a
partir de 9.80 €*

*paella a partir de 15.00 € ;zarzuela a
partir de 17.50€*

(tous nos prix sont net