



Tel : 06 03 95 91 07

Mail : ttcuisine@hotmail.com

www.toctoquecuisine.fr

Siret 91483282900016

M

Tel :

Repas prévu le :

A :

Environ :

Devis

Menu mariage combiné Brasero à partir de 62 € / personne*

* tarif valable avec un minimum de 80 personnes

A déguster froid (5 au choix)

Verrines fraîches

- Mousse de pois maraîcher, tomate confite
 - Betterave curry / gingembre
 - Tartare concombre, œuf de caille
 - Tartare de tomate basilic, mozzarella
 - Gaspacho de tomate au gingembre

Wrap jambon fines herbes

Cup de tartare de saumon au combava et poivre rouge (+ 1€ / personne)

Tartare de thon au chutney de mangue (+ 1€ / personne)

Brochette tomate cerise/raisin/mozza/olive marinée

Melon mariné citron vert miel (en saison)

Mini bagels moelleux quatre saveurs

A tartiner sur toasts (1 au choix)

Rillettes de sardines au citron

Houmous maison

Tapenade provençale (tomate/poivrons confits/ail)

A déguster chaud (4 au choix)

Mini bretzel brebis, jambon de pays, cerise noire

Accras de morue au piment d'Espelette

Mini burger au confit d'oignons (+ 1€ / personne)

Mini corolles St Jacques façon bretonne (+ 1€ / personne)

Bouchons de pomme rösti au chorizo Salamanque

Mini croustades 4 saveurs

Mini tatin pomme /magret

Mini muffins courgette / saumon fumé

Bouchée chaude camembert

Le brasero

Poisson et crustacés (un au choix)

Gambas Cameron flambée

Brochette de calamar géant à la persillade

*Huître crème de nage **

*Homard à l'huile de truffe **

*Pavé de saumon, dorade, bar, maigre **

**avec supplément*

Viande (deux au choix)

Filet mignon de porc aigre doux

Araignée de porc au piment d'Espelette

Rouelle de porc, moutarde au pinot noir

Brochette de bœuf

Bavette

Rôti de bœuf black Angus

Brochette de poulet curry

Cuisse de poulet caraïbes

Poulet fermier en crapaudine

*Burger de bœuf à l'italienne (pesto, oignons et tomates confits, mozzarella, parmesan, roquette) **

Magret de canard au miel

*Brochette de cœur de canard **

*Entrecôte à l'os **

Légumes Pommes de terre grenaille au thym et fleur de sel ; Tomate provençale

*Courgette, aubergines, champignons, poivrons **

*Brochette délice (courgette, aubergines, grenaille, oignons rouge, poivrons, tomate cerise)**

**avec supplément*

Plateau de fromages

Présentation et service de votre dessert

Café en buffet, mignardises

Options (exemple de forfait pour 80 personnes)

Cocktail apéritif (2 verres / personne minimum)

- **Planteur saintois (3€ / personne)** : Goyave, mangue, passion, ananas rhum AOC Martinique, cannelle, gingembre, vanille, citron vert
- **Soupe champenoise (3€ / personne)** : Crémant de Bordeaux, cointreau, gingembre, framboise glacée, sirop spicy, tonic
- **Cœur grenadine (2.50€ / personne)** : Vin rosé (côte de bordeaux), jus de fraise, fraise, sirop de grenadine
- **Reflet bleu (2.50€ / personne)** : Vin Blanc (côte de bordeaux), curaçao, jus d'ananas ou d'orange, limonade bio
- **Sangria blanche (2€ / personne)** : Vin blanc, sirop de pêche, fruit frais, limonade, gingembre
- **Lillet blanc tonic (2€ / personne)**

A la découpe devant vous

- Saumon gravlaks maison et ses pains crème citron basilic : **160 €**
- Foie gras maison fleur de sel, chutney de figues, pains variés : **180 €**
- Jambon de pays, toast, tapenade provençale : **100 €**

Planche de charcuterie : **130 €**

Tireuse à bière : 1 fut de 30L compris : **100 €**

Boissons softs à 16h00 (eau gazeuse, eau aromatisée maison, jus de fruits) : **80 €**

Bar de nuit : mignardises sucrées, boissons softs, café : **120 €**

Nappes rondes : **18 € / pièce***

Nappes rectangulaires : **8.40 € - 12 € / pièce*** (suivant dimensions)

Serviettes en tissus : **0.90 € / pièce***

**Caution de 400 € pour l'option nappes / serviettes, bougies interdites sur table)*

Compris dans la prestation :

Le service en buffet, le pain, pas de droit de bouchons, la vaisselle complète

Pas de supplément si l'on vous sert vos alcools

Repas enfants moins de 10 ans : 10 € / enfant

Non compris :

La mise en place des tables, chaises, nappes et serviettes (options)

Supplément déplacement au-delà de 50 km : entre 80 € et 250 € suivant la distance (comprenant traiteur et personnel de service)

Voir conditions générales

Tous nos tarifs repas sont TTC (TVA 10 %)

Conditions de règlement :

*15 % à la réservation

*50 % un mois avant

*Le solde la veille du repas