



Tel : 06 03 95 91 07
Mail : ttcuisine@hotmail.com
www.toctoquecuisine.fr
Siret 91483282900016

Me

Tel :

Repas prévu le :

A :

Environ :

Devis du

Menu mariage à partir de 59 € / personne*

Cocktail apéritif en option (2 verres /pers minimum)

Planteur saintois (3 €/ personne)

Goyave, mangue, passions, 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 (cote de bordeaux), jus de fraise, fraise, sirop de grenadine

Refllet bleu (2.50 €/personne)

Vin Blanc (cote de bordeaux), curaçao, jus 'd'ananas, ou orange, limonade bio

Sangria blanche (2 €/personne)

Vin blanc, sirop de pêche, fruit frais, limonade, gingembre

Lillet blanc tonic (2 €/personne)

A déguster froid (4 au choix)

Verrines fraîches

Mousse de pois maraicher/ tomate confite

Betterave curry/ gingembre, Tartare concombre / œuf de caille

Tartare de tomate basilic / mozzarella

Gaspacho de tomate au gingembre

Gaspacho de melon/ fraise au basilic et feta

Et

Wrap jambon fines herbes

Cup de tartare de saumon au combawa et poivre rouge (+ 1€)

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

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 aux citrons où

Houmous maison ou 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 €/ pers)
Mini corolles st jacques façon bretonne (+ 1 €/ pers)
Bouchons de pomme röstis au chorizo Salamanque
Mini croustades 4 saveurs
Mini tatin pomme /magret
Mini muffins courgette / saumon fumée
Bouchée chaude camembert / figues
Pruneaux marinés whisky/ tex Mex et lard fumée
Brochette yakitori

Plancha devant vous (2 au choix)

Brochette gambas /ananas flambé whisky (+1.50 €/ pers)
Brochette seiche persillade
Brochette bœuf au piment d'Espelette
Brochette de chorizo Salamanque poivrons confits
Brochette de poulet façon colombo

On passe à table

Pièce de bœuf bordelaise, ou cognac, ou cinq baies)
Pièce de bœuf « Black Angus" (supplément 2€/ pers)

Pièce de veau saveur forestières (supplément 2€/ pers)

Emincé de magret de canard

Noisette d'agneau, jus au thym (supplément 3€/ pers)

Jambon de porc à l'italienne (farci aux herbes, rôti, cuisson basse température)

Cassolette de la mer saveur crustacé

Accompagné de deux légumes

Assiette de fromages

(Brebis des Pyrénées / cerise noire et un fromage de votre choix)

Présentation et service de votre dessert

Café en buffet, mignardise

Compris dans la prestation

*** tarif valable avec un minimum de 80 personnes**

- Le service complet, le pain, pas de droit de bouchons, la vaisselle complète
- Pas de supplément si l'on vous sert vos alcools, ou tout autre produit que vous nous fournissez

Repas enfants moins de 10 ans : 8 €

Non compris :

La mise en place des tables et 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

Bon pour accord, date, signature
Le client

Toc Toque cuisine

RIB / IBAN : FR 76 1090 7000 6466 2213 1290 134
Banque Populaire Centre Atlantique
Monseigne Nicolas Toc Toque Cuisine

Toc Toque Cuisine
1620 chemin de Gastineau
33240 St André de Cubzac

Autres Options (exemple forfait pour 80 personnes)

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 €**

Et

- Planche de charcuterie : **130 €**
- Tireuse a bière : 1 fut de 30 L compris : **100 €**
- Boissons softs à 16h00 (eau gazeuse, eau aromatisée maison jus de fruit bio) : **80 €**
- Bar de nuit : mignardises sucrées, boissons softs, café : **120 €**
- Nappes rondes : **18 € pc***
- Nappes rectangulaires : **8.40 € pc / 12 € pc*** (suivant dimensions)
- Serviettes en tissus : **0.90 € pc***
- * **Caution de 400 € pour l'option nappes / serviettes, bougie interdite sur table)**

Atelier Wok

St jacques et gambas déglacé au riesling ; **220 €**
Légumes croquants et poulet thaï : **160 €** :
Aiguillette de canard à l'ail des ours : **180 €**
Foie frais poêlée au calvados : **250 €**