



LA TOQUE MOSELLANE

NOS TARIFS

FR
57 176 002
CE

100, rue Nationale
57910 HAMBACH
Tél. 03 87 95 52 00
Fax 03 87 95 50 30

99 B, rue Principale
57980 DIEBLING
Tél. 03 87 02 82 32
Fax 03 87 02 79 39

E-mail : info@latoque-traiteur.fr
Site : www.latoque-traiteur.fr

Apéritifs de Mariage

> Apéritif "Tradition" (minimum 20 personnes) 13 pièces/pers. à 12,50 €/pers.

Assortiment de Verrines Salées
Mini Brochette Salée
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc...)
Pain Surprise Campagnard
Kouglof garni aux 3 Jambons
Mini Club Sandwich
Réductions Chaudes (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four)
Réduction Sucrée

> Apéritif "Prestige" (minimum 30 personnes) 13 pièces/pers. à 15,00 €/pers.

Mini Club Sandwich
Mini Brochette Salée
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc.)
Mini Navette briochée au Foie Gras Maison
Mini Blini au Saumon Fumé
Verrine Crabe Surimi, Tartare de Tomate au Pesto
Verrine Thon à la Toscane, Brunoise de Poivrons confits
Verrine Poulet épicé, Courgettes au Curry
Verrine Pomme de terre Ratte, Fromage frais et Lardons
Beignet de crevettes et Nem (à passer en friteuse)
Mauricette (Thon, Jambon Forêt Noire, Jambon blanc/fromage)
Mini Saucisse Alsacienne avec pain (chaud, en libre service)
Mini Brochette de Volaille Marinée Caramélisée (chaud, en libre service)
Tortue Surprise
Réduction Sucrée
Verrine Sucrée
Brochette de Fruits



> Apéritif "Séduction" (minimum 20 personnes) 13 pièces/pers. à 14,00 €/pers.

Mini Brochette Salée
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc.)
Mini Navette briochée au Foie Gras Maison
Verrine Crabe Surimi, Tartare de Tomate au Pesto
Verrine Thon à la Toscane, Brunoise de Poivrons confits
Verrine Poulet épicé, Courgettes au Curry
Verrine Pomme de terre Ratte, Fromage frais et Lardons
Pain Surprise Campagnard
Mauricette (Thon, Jambon Forêt Noire, Jambon blanc/fromage)
Mini Saucisse Alsacienne avec pain (chaud, en libre service)
Mini Club Sandwich
Réductions Chaudes (Quiche, Pizza, Tourte, Feuilleté) (à passer au four)
Réduction Sucrée
Verrine Sucrée

> Apéritif "Tendance" (minimum 30 personnes) 13 pièces/pers. à 16,50 €/pers.

Mini Club Sandwich cocktail
Canapés gourmands (Saumon Fumé, Fromage, Jambon blanc, etc.)
Mini Navette briochée au Foie Gras Maison
Mini Blini au Saumon Fumé
Verrine Crabe Surimi, Tartare de Tomate au Pesto
Verrine Thon à la Toscane, Brunoise de Poivrons confits
Verrine Poulet épicé, Courgettes au Curry
Verrine Pomme de terre Ratte, Fromage frais et Lardons
Cuillère de St-Jacques poêlée au Vinaigre de Framboise
Beignet de Crevette, Nem (à passer en friteuse)
Mini Brochette Salée
Mauricette (Thon, Jambon Forêt Noire, Saumon Fumé)
Mini brochette de Volaille Marinée Caramélisée (chaud, en libre service)
Pilon de Poulet épicé (chaud, en libre service)
Crabe Surprise
Réduction Sucrée
Verrine Sucrée
Brochette de Fruits et sa Fontaine au Chocolat

Apéritifs de Mariage

> Complément d'apéritif

Pain Surprise 10/15 personnes (Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saumon Fumé, Fromage, Mousse de Foie)	38,00 €
Pain Nordique 6/8 personnes (Saumon Fumé, Fromage Basilic, OEufs de Truite, Raifort)	28,00 €
Kouglof garni aux 3 Jambons 6/8 personnes.....	28,00 €
Tortue ou Crabe Surprise 15/20 personnes	59,00 €
Minis Club Sandwichs.....	0,95 € la pièce
Mauricette au Thon <i>ou</i> au Jambon Fumé	1,25 € la pièce
Mauricette au Saumon Fumé.....	1,45 € la pièce
Assortiment de Verrines, Cuillères, Canapés.....	1,25 € la pièce (50 pièces sur plateau décoré)
Réductions Salées à chauffer (plateau de 60 pièces)....	0,85 € la pièce
Mini Saucisse Alsacienne avec pain	1,20 € la pièce
Mini Brochette de Volaille Marinée Caramélisée	1,60 € la pièce
Pilon de Poulet épicé	1,30 € la pièce
Mini Marmite Chili Con Carne	2,50 € la pièce
Mini Marmite Sandre sur lit de Choucroute	3,00 € la pièce
Mini Marmite Poêlée de St-Jacques aux Girolles	3,50 € la pièce
Réduction Sucrée (plateau de 50 pièces)	0,95 € la pièce
Verrine Sucrée	1,50 € la pièce
Brochette de Fruits.....	1,50 € la pièce (possibilité en palmier => min. 100 brochettes = 195 €)
Fontaine à Chocolat avec son panier de Fraises	145,00 € uniquement en été, (env. 100 fruits)
Punch Martiniquais.....	150,00 € les 15 litres avec Fontaine à Punch (env. 60 personnes)
Fontaine à Punch en location.....	85,00 € (sans le punch)

Apéritif dînatoire **nous consulter**

Nos ateliers Show-Cooking (cuisson sur place)

> Nos ateliers salés

Sur trancheur italien à 5,00 €/pers.

A partir de 70 personnes

Jambon de Parme & Copeaux de Parmesan & Melon
Pain grillé à l'Huile d'Olive

Découpe saumon fumé à 5,50 €/pers.

Saucisson sec à 4,00 €/pers.

A partir de 50 personnes

Pain Paysan / Beurre salé

Plancha à partir de 100 personnes

Mini Steak Texan 5,00 €/pers.

Gambas Grillées..... 6,00 €/pers.

St-Jacques à l'Huile de Noix et Fleur de Sel 6,00 €/pers.

Mini Brochette de Volaille au Curry..... 4,00 €/pers.

Mini Steak de Boeuf Texan..... 4,50 €/pers.

Wok à partir de 5,00 €/pers.

A partir de 100 personnes

Différents Plats (Légumes, Pâtes, Boeuf, Veau, Poisson, Crustacés)

> Nos ateliers sucrés

A partir de 50 personnes

Gaufre en sucette 4,00 €/pers.

Mini Crêpes au chocolat..... 4,00 €/pers.

Mini Bananes au chocolat..... 4,00 €/pers.

Nos menus mariage

> Menu n° 1 23,50 € par personne

Buffet froid

Saumon entier Bellevue

ou

Médallions de Saumon

Crevettes

Saumon Fumé

Rosbif

Rôti de Porc et sa gelée au Porto

Poitrine de Poulet épicée

Rosette de Lyon

Jambon Forêt Noire

Jambon Cuit à l'Ancienne

Pâté en Croûte Maison

Terrine Vigneronne

Salade de Pommes de terre

Crudités

Sauces d'accompagnement

3 variétés de Fromages affinés

Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat tiède

Choco Désir

Crème Caramel au Beurre salé

Mini Religieuse

Macaron

Café



> Menu n° 2 36,50 € par personne

Buffet froid & chaud

Partie froide :

Foie Gras de Canard mi-cuit et sa gelée, Chutney Pomme Calvados

Verrine de Saumon Fumé et Gambas aux Agrumes

Tartare de St-Jacques et sa crème verte

Brochette de Gambas marinée ananas

Rôti de Boeuf aux cinq baies

Rôti de Veau aux épices d'Orient

Jambon de Parme et Billes de Melon

Salade de Pommes de terre

Crudités

Sauces d'accompagnement

Partie chaude (en chafing-dish) :

Gourmandise de Pintade farcie aux Cèpes et sa Déclinaison de Légumes

ou

Médallions de Veau aux Girolles et sa Déclinaison de Légumes

(option à définir : la viande peut être servie sur assiette)

3 variétés de Fromages affinés

Gourmandises en Buffet :

Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco Désir, Crème Caramel au

Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron

Café

Nos menus mariage

> Menu n° 3 (2 entrées) 28,00 € par personne avec 1 entrée 2 entrées + 5,00 € par personne

Melon au Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan.

ou

Cassolette de St-Jacques et Gambas et sa Julienne de Légumes

Coupe givrée au choix

Filet Mignon de Porc aromatisé au Poivre vert,

Jus aux champignons de Paris et sa Déclinaison de Légumes

ou

Joue de Porc confite à la graisse d'oie et sa Déclinaison de Légumes

Brochette aux Fromages (3 variétés affinées) et son Mesclun

Profiteroles Glace Vanille, Sauce Chocolat

Café

> Menu n° 4 33,00 € par personne

Cassolette Océane à la Bisque de Homard

Coupe givrée au choix

Gourmandise de Pintade farcie aux Cèpes et sa Déclinaison de Légumes

Brochette aux Fromages (3 variétés affinées) et son Mesclun

Craquant aux Chocolats

Café

> Menu n° 5 34,50 € par personne



Dos de Loup Vapeur, Sauce Normande,
Riz Camarguais

Coupe givrée au choix

Joue de Veau braisée comme autrefois
et sa Déclinaison de Légumes

Brochette aux Fromages (3 variétés affinées) et
son Mesclun

Entremet Poire Caramel, Crème Anglaise

ou

Nougat glacé de Montélimar sur coulis de Framboise

Café

> Menu n° 6 34,50 € par personne

Dos de Cabillaud, Jus aux Poissons de Roche, Riz Camarguais

Coupe givrée au choix

Magret de Canard rôti

Poêlée de champignons de Paris et sa Déclinaison de Légumes

Brochette aux Fromages (3 variétés affinées) et son Mesclun

Poêlée de Mirabelles tièdes, Crème glacée Vanille Bourbon

Café

Tous nos menus peuvent être intervertis

> Menu n° 7 (2 entrées) 40,50 € par personne

Grand Macaron au Foie Gras de Canard mi-cuit et compotée de Mirabelle
Symphonie Océane en Brochette (Loup de Mer, Gambas, St-Jacques),
son Coulis d'Etrilles, Ecrasé de pommes de terre

Coupe givrée au choix

Médailon de Veau aux Pleurotes
et sa Déclinaison de Légumes

Boîte à Fromage et son Mesclun (3 variétés affinées au choix)

Gourmandises en Buffet : Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco
Désir, Crème Caramel au Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron
Café

> Menu n° 8 (2 entrées) 42,50 € par personne



Salade de St-Jacques tièdes et dés de Thon
marinés au Citron Vert et Poivre Sichuan

Grandes Ravioles farcies aux Champignons
à l'arôme de Truffes Blanches

Coupe givrée au choix

Filet de Boeuf au jus court
et sa Déclinaison de Légumes

Boîte à Fromage et son Mesclun (3 variétés affinées au choix)

Gourmandises en Buffet : Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco
Désir, Crème Caramel au Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron

Café

> Menu n° 9 (2 entrées) 43,50 € par personne

Salade Gourmande (Saumon fumé, Magret fumé, copeaux de Foie Gras
de Canard, Champignons, Tomates Cerise, Huile d'Olive et Vinaigre
Balsamique)

Filet de Sandre rôti à l'unilatéral, Timbale de Riz Camarguais

Coupe givrée au choix

Tournedos de Bœuf, Jus court aux Senteurs de Truffes, Pomme Poire
et sa Déclinaison de Légumes

Brie de Meaux affiné et son Mesclun

Gourmandises en Buffet : Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco
Désir, Crème Caramel au Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron
Café

> Menu n° 10 (2 entrées) 43,50 € par personne

Foie Gras de Canard mi-cuit Maison, fine Gelée au Pinot Gris,
Chutney de Pomme Calvados, Brioche tiède

Pavé de Bar Poché, Tombée de Poireau, Emulsion de Coquillages

Coupe givrée au choix

Caille entièrement désossée farcie au Foie Gras de Canard Maison
et son Jus court aux Senteurs de Truffes et sa déclinaison de Légumes

Chèvre et Munster chaud sur lit de Mesclun

Gourmandises en Buffet : Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco
Désir, Crème Caramel au Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron

Café



LA TOQUE
MOSELLANE



> Menu n° 1

41,00€

- ♥ Grand Macaron au Foie Gras de Canard mi-cuit et sa compotée de Pommes
- ♥ Trio de Saint-Jacques à la fleur de sel simplement rôties à l'huile de Noix Jus Homardine
- ♥ Filet de Boeuf aux Morilles Pomme Poire et sa Déclinaison de Légumes
- ♥ Brie de Meaux affiné et son Mesclun
- ♥ Gourmandises en Buffet :
Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco Désir, Crème Caramel au Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron
- ♥ Café



Nos menus mariage

**Notre sélection
de 2 menus
coup de coeur**

> Menu n° 2

43,50€

- ♥ Foie Gras de Canard mi-cuit au Gewurztraminer et sa compotée de Pommes Brioche tiède
- ♥ Origami de Cabillaud, Saint-Jacques et Ecrevisses, Sauce Porto Blanc
- ♥ Coupe givrée au choix
- ♥ Filet mignon de Veau à basse température Jus corsé aux Senteurs de Truffe et sa Déclinaison de Légumes
- ♥ Brie de Meaux affiné et son Mesclun
- ♥ Gourmandises en Buffet :
Mini Fondant au Chocolat tiède, Choco Désir, Crème Caramel au Beurre salé, Mini Religieuse, Macaron
- ♥ Café

Tous nos menus peuvent être intervertis



**NOS SERVICES
EN SUPPLEMENT**

- **LOCATION DE VAISSELLE
ADAPTEE A VOTRE MENU**
- **SERVICE**
- **LES PLATS DU LENDEMAIN
(BUFFETS, BRUNCH,
PLAT UNIQUE, ETC.)**

Menu Enfant 10,00 € par enfant

Emincé de Volaille à la Crème, Pâtes
ou Nuggets, Frites (ketchup, mayonnaise)
Dessert

Nos coupes givrées, au choix

Citron Crémant
Poire
Mirabelle
Melon Porto Blanc
Pomme Calvados
Cassis Amaretto
Manzana Pomme
Vodka Citron

Nos coupes, au choix, avec supplément de 1€

Gaspacho aux Légumes du Sud glacé
Crème de Pois Gourmands aux senteurs de Truffes (servi chaud)

**Contact après les heures de bureau :
M. HEN : 06 07 75 78 86**

Nos menus mariage *Tous nos menus peuvent être intervertis*

