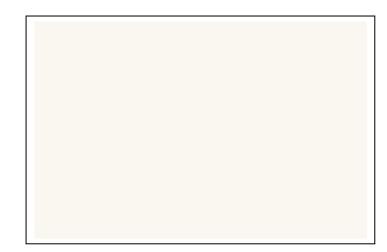


Siret: 91483282900016 Tel 0603959107

www.toctoauecuisine.fr mail: ttcuisine@hotmail..com



Menu mariage à 65 € / personne*

A déguster froid (6 au choix)

Verrines fraîches

- Mousse de pois maraîcher, tomate confite
 - Tartare concombre
 - Croquant de Tartare de tomate basilic
 - Gazpacho de melon /fraise au basilic

Wrap jambon fines herbes/ wrap saumon Cup de tartare de saumon au combava et poivre rouge Tartare de thon au chutney de manque Brochette tomate cerise/raisin/mozza/olive marinée Melon mariné citron vert miel (en saison) Mini bagels moelleux quatre saveurs Blinis a l'houmous de patate douce Briochette foie gras /chutney de figues

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) Bouchons de pomme rösti au chorizo Salamanque Mini croustades saveur du moment Mini pain pita façon kebab Brochette yakitori Bouchée chaude camembert / abricot

Plancha devant vous (2 au choix)

Brochette seiche persillade Brochette bœuf au piment d'Espelette Brochette de porc / ananas flambée rhum vieux Brochette de poulet façon colombo

On passe à table

Piece de bœuf bordelaise, ou cognac, ou cing baies)

Piece de bœuf « Black Angus" (supplément 2€/ pers)

Piece de veau cuisson basse température saveur forestières

Emincé de magret de canard (origine sud-ouest garantie)

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

Jambon de porc à l'italienne (farci aux herbes, rôti, cuisson basse température) Suprême de pintade pomme et cidre (supplément 1 €)

Accompagné de deux légumes

Assiette de fromages

(Brebis des Pyrénées / cerise noire et brie)

Service de votre dessert

Café en buffet

Repas enfants moins de 10 ans : 10 €

Option:

<u>Cocktail apéritif</u> en option (2 verres /pers minimum)

Planteur saintois (3.50 €/ personne)

Goyave, mangue, passions, ananas rhum AOC Martinique, cannelle, gingembre, vanille, citron vert Soupe champenoise (3.50 €/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

Reflet bleu (2.50 €/personne)

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

Sangria blanche (2.50 €/personne)

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

Lillet blanc tonic (2.50 €/personne)

Autres Options (exemple forfait pour 70 personnes)

A la découpe devant vous

Saumon gravlaks maison et ses pains crème citron basilic : 130 €

- > Foie gras maison fleur de sel, chutney de figues, pains variés : 170 €
- > Jambon de pays, toast, tapenade provençale : 90 €

Et

- > Planche de charcuterie : 110 €
- > La douzaine d'huitres ouverte au moment (citron et vinaigre d'échalotte): 19 €
- > Barque de Crevettes, bigorneaux, bulots : 140 €
- > Boissons softs à 16h00 (eau gazeuse, eau aromatise maison jus de fruit bio) : 80 €
- > Nappes rondes: 18 € pc*
- > Nappes rectangulaires: 18 € pc*
- > Serviettes en tissus : 1.20 € pc

*tarif valable avec un minimum de 70 personnes adultes, en dessous de ce nombre, 5% de plus par tranche de 10 pers en moins

Compris dans la prestation :

Le service en mode buffet à partir du Brasero, le pain, pas de droit de bouchons, la vaisselle complète, pas de supplément si l'on vous sert vos alcools ou autre

Non compris:

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

Déplacement (A/R personnel compris) :

2.60 € du kilomètre au départ de st André de Cubzac

400 € de caution demandée pour la casse éventuelle de vaisselle

Voir conditions générales

Tous nos tarifs repas sont TTC (TVA 10 %)

Conditions de règlement :

*300 € 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