



Tel : 06 03 95 91 07

Mail : ttcuisine@hotmail.com

www.toctoquecuisine.fr

Siret 91483282900016

M

Tel :

Repas prévu le :

A :

Environ :

Devis du

Menu mariage combiné Brasero à 70 € / personne*

** tarif valable avec un minimum de 70 personnes*

A déguster froid (5 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 mangue

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

Bouchons de pomme rösti au chorizo Salamanque

Mini croustades saveur du moment

Mini pain pita façon kebab

Brochette yakitori

Bouchée chaude camembert / abricot

Le brasero

Poisson et crustacés (un au choix)

Gambas Cameron flambées

Brochette de calamar géant à la persillade

Pavé de saumon

Viande (deux au choix)

Filet mignon de porc aigre doux

Araignée de porc au piment d'Espelette

Brochette de bœuf

Bavette

Piece de bœuf black Angus (+ 2€)

Brochette de poulet curry

Cuisse de poulet caraïbes

Poulet fermier en crapaudine

Magret de canard au miel

Brochette de cœur de canard

Entrecôte (+ 2€)

Légumes

Pommes de terre grenaille au thym et fleur de sel/ tatin de légumes du soleil

Courgette, aubergines, poivrons mélange (+1€)

Buffet de fromages

Présentation et service de votre dessert

Café en buffet

Cocktail apéritif 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), curaçao, , jus 'd'ananas, ou orange, limonade bio

Sangria blanche (2.50 €/personne)

Vin blanc, sirop de pêche, 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 figes, pains variés : **170 €**
- Jambon de pays, toast, tapenade provençale : **90 €**

Et

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

Le débarrassage par notre personnel

Repas enfants moins de 10 ans : 10 € / enfant

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**

(Virement, cheque ou espèces, dans le cas d'un virement, une preuve du virement vous sera demandé)

Bon pour accord

Le client

Toc Toque cuisine

*1620 chemin de Gastineau
33240 St André de Cubzac*

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