



Siret: 91483282900016
Tel 0603959107
www.toctoquecuisine.fr
mail: ttcuisine@hotmail.com

Tel :

A :

Date :

Nombres de personnes

Le :

Menu mariage à partir de 65 € / personne*

*Tarif valable avec un minimum de 70 pers

A déguster froid (6 au choix)

- Verrines fraîches
 - Mousse de pois maraîcher,
 - Tartare concombre/ œuf de caille
- Croquant de Tartare de tomate basilic mozzarella
 - Gazpacho de melon /fraise au basilic
- Wrap jambon fines herbes
- 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
- Brochette foie gras /chutney de figues
- Croustillant d'oignons confits / coppa

A déguster chaud (4 au choix)

- Mini bretzel brebis, jambon de pays, cerise noire
- Accras de morue au piment d'Espelette
- Mini burger
- Croquetas au jambon ibérique
- Bouchons de pomme rösti au chorizo Salamanque
- Mini croustades saveur du moment
- Mini pain pita poulet curry
- Brochette yakitori
- Bouchée chaude camembert / abricot
- Gaufre de pomme de terre saveur des bois ou asperge

Plancha devant vous (2 au choix)

- Brochette seiche persillade
- Brochette bœuf au piment d'Espelette
- Brochette de porc aigre doux
- Brochette de poulet façon colombo

On passe à table

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

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

Piece de veau forestière, cuisson basse température

Demi-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)

Fondant de volaille aux cèpes

Accompagné de : gratin de pomme de terre et tatin de légumes du soleil

Assiette de fromages

(Brebis des Pyrénées / cerise noire et brie de maux)

Service de votre dessert

Café en buffet, mignardise

Repas enfants moins de 10 ans : 12 €

Option :

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

Refllet 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 : **140 €**

- Foie gras maison fleur de sel, chutney de figues, pains variés : **180 €**
- Jambon de pays, toast, tapenade provençale : **90 €**

Et

- Planche de charcuterie : **110 €**
- La douzaine d'huitres ouverte au moment (citron et vinaigre d'échalotte) : **20 €**
- Barque de Crevettes, bigorneaux, bulots : **160 €**
- Boissons softs à 16h00 (eau gazeuse, eau aromatisée maison jus de fruit bio) : **80 €**
- Bar de nuit (mignardises sucrées, jus de fruit, salade de fruit fraîche) : **140 €**
- Nappes rondes : **18 € pc***
- Nappes rectangulaires : **18 € pc***
- Serviettes en tissus : **1.20 € pc**

Compris dans la prestation :

Le service complet, 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

Supplément déplacement au-delà de 30 km : 2.60 € du km 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

Monseigneur Nicolas Toc Toque Cuisine

Toc Toque Cuisine

1620 chemin de Gastineau

33240 St André de Cubzac