



Tel : 06 03 95 91 07  
Mail : [ttcuisine@hotmail.com](mailto:ttcuisine@hotmail.com)  
[www.tocquecuisine.fr](http://www.tocquecuisine.fr)  
Siret 91483282900016

M

Tel :

Repas prévu le :  
A :

Environ :  
Devis du

## Menu mariage combiné Brasero à 72 € / personne\*

\* tarif valable avec un minimum de 70 personnes

### 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 mangue

Brochette tomate cerise/raisin/mozza/olive marinée

Melon mariné citron vert miel (en saison)

Mini bagels moelleux quatre saveurs

Blinis à l'houmous de patate douce

Brioche 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

Pièce 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**

Gratin de pomme de terre/ tatin de légumes du soleil

Buffet de fromages

Présentation et service de votre dessert

Café en buffet, mignardise

### 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 grenade

#### **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 figues, 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 tissus : **1.20 € pc**

### 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*