



Tel : 06 03 95 91 07
Mail : ttcuisine@hotmail.com
www.tctoquecuisine.fr
Siret 91483282900016

M

Tel :

Repas prévu le :

A :

Environ :

Devis du

Menu mariage à partir de 62 € / personne*

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 grenade (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)

A déguster froid (5 au choix)

Verrines fraîches

- Mousse de pois maraîcher, tomate confite
 - Betterave curry / gingembre
 - Tartare concombre, œuf de caille
 - Tartare de tomate basilic, mozzarella
 - Gaspacho de tomate au gingembre
 - Gazpacho de melon /fraise au basilic

Wrap jambon fines herbes

Cup de tartare de saumon au combava et poivre rouge (+ 1€ / personne)

Tartare de thon au chutney de mangue (+ 1€ / personne)

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

Brioche foie gras /chutney de figues

A tartiner sur toasts (1 au choix)

Rillette de sardines au citron

Houmous maison

Tapenade provençale (tomate/poivrons confits/ail)

A tartiner sur toasts (1 au choix)

Rillettes de sardines aux citrons où
Houmous maison ou tapenade provençale (tomate/poivrons confits/ail)

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 tatin pomme / magret
Mini muffins courgette / saumon fumée
Pruneaux marinés whisky/ tex Mex et lard fumée
Brochette yakitori

Plancha devant vous (2 au choix)

Brochette gambas / ananas flambé whisky (+1.50 €/ pers)
Brochette seiche persillade
Brochette bœuf au piment d'Espelette
Brochette de chorizo Salamanque poivrons confits
Brochette de poulet façon colombo

On passe à table

Pièce de bœuf bordelaise, ou cognac, ou cinq baies)
Pièce de bœuf « Black Angus » (supplément 2€/ pers)
Pièce de veau saveur forestières (supplément 2€/ pers)
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)

Accompagné de deux légumes

Assiette de fromages
(Brebis des Pyrénées / cerise noire et un fromage de votre choix)

Service de votre dessert

Café en buffet, mignardise

Autres Options (exemple forfait pour 70 personnes)

A la découpe devant vous

- Saumon gravlaks maison et ses pains crème citron basilic : **150 €**
- Foie gras maison fleur de sel, chutney de figues, pains variés : **170 €**
- Jambon de pays, toast, tapenade provençale : **90 €**

Et

- Planche de charcuterie : **110 €**
- Tireuse à bière : 1 fut de 30 L compris : **180 €**
- Boissons softs à 16h00 (eau gazeuse, eau aromatisée maison jus de fruit bio) : **80 €**
- Bar de nuit : mignardises sucrées, boissons softs, café : **120 €**
- Nappes rondes : **18 € pc***
- Nappes rectangulaires : **18 € pc***
- Serviettes en tissus : **1 € pc***

Atelier Wok

St jacques et gambas déglacé au riesling : **220 €**

Légumes croquants et poulet thaï : **160 €**

Aiguillette de canard à l'ail des ours : **180 €**

Foie frais poêlée au calvados : **250 €**

Compris dans la prestation

* tarif valable avec un minimum de 70 personnes

- Le service complet, le pain, pas de droit de bouchons, la vaisselle complète
- Pas de supplément si l'on vous sert vos alcools, ou tout autre produit que vous nous fournissez
- Notre présence jusqu'à 1h00 de matin

Repas enfants moins de 10 ans : **8 €**

Non compris :

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

Supplément déplacement au-delà de 50 km : entre 80 € et 250 € suivant la distance (comprenant traiteur et personnel de service)

500 € de caution demandée pour la casse éventuelle de vaisselle

Voir conditions générales

Tous nos tarifs repas sont TTC (TVA 10 %)

Conditions de règlement :

- *15 % 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*