



Tel : 06 03 95 91 07

Mail : [ttcuisine@hotmail.com](mailto:ttcuisine@hotmail.com)

[www.toctoquecuisine.fr](http://www.toctoquecuisine.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 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)**

### 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
  - Gaspacho 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 à l'houmous de patate douce

Briochette foie gras /chutney de figues

### A tartiner sur toasts (1 au choix)

Rillettes 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 a 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***