



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 68 € / personne*

** tarif valable avec un minimum de 70 personnes*

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 figes

A tartiner sur toasts (1 au choix)

Rillettes de sardines au citron

Houmous maison

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

Bouchons de pomme rösti au chorizo Salamanque

Mini croustades 4 saveurs

Mini tatin pomme / magret

Mini muffins courgette / saumon fumé

Le brasero

Poisson et crustacés (un au choix)

Gambas Cameron flambées

Brochette de calamar géant à la persillade

*Homard à l'huile de truffe **

*Pavé de saumon, dorade, bar, maigre **

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**

Brochette de poulet curry

Picanha de bœuf

Cuisse de poulet caraïbes

Poulet fermier en crapaudine

*Burger de bœuf à l'italienne (pesto, oignons et tomates confits, mozzarella, parmesan, roquette) **

Magret de canard au miel

*Brochette de cœur de canard **

*Entrecôte à l'os **

Légumes

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

*Courgette, aubergines, poivrons mélange **

Ardoise de trois fromages

Présentation et service de votre dessert

Café en buffet, mignardises

***avec supplément**

Options (exemple de forfait pour 70 personnes)

Cocktail apéritif (2 verres / personne minimum)

- **Planteur saintois (3.50 € / personne)** : Goyave, mangue, passion, 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 (côte de bordeaux), jus de fraise, fraise, sirop de grenadine
- **Reflet bleu (2.50€ / personne)** : Vin Blanc (côte de bordeaux), curaçao, jus d'ananas ou d'orange, limonade bio
- **Sangria blanche (2.50 € / personne)** : Vin blanc, sirop de pêche, fruit frais, limonade, gingembre
- **Lillet blanc tonic (2.50 € / personne)**

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 €**

Planche de charcuterie : **110 €**

Tireuse à bière : 1 fut de 30L compris : **180 €**

Boissons softs à 16h00 (eau gazeuse, eau aromatisée maison, jus de fruits) : **80 €**

Bar de nuit : mignardises sucrées, fruits frais boissons softs, café : **120 €**

Nappes rondes : **18 € / pièce***

Nappes rectangulaires : **18€ pièce***

Serviettes en tissus : **1 € / pièce**

Compris dans la prestation :

Le service en mode buffet a 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 : 8 € / enfant

Non compris :

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

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

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
Monseigneur Nicolas Toc Toque Cuisine*