Les toques gourmandes

Le traiteur de vos envies

2026

carte des fêtes

Noël & Nouvel an



L'apéritif

- [ ] **Plateau Fraîcheur, 20 pièces**
  19,90 €/plateau
- [ ] **Plateau Tout wrap, 20 pièces**
  19,00 €/plateau
- [ ] **Plateau Tout Navette, 20 pièces**
  20,00 €/plateau
- [ ] **Plateau Végétarien, 20 pièces**
  25,00 €/plateau
- [ ] **Plateau Tout Chaud, 20 pièces**
  35,00 €/plateau
- [ ] **Plateau Prestige, 40 pièces**
  49,90 €/plateau
- [ ] **Pain surprise, 40 canapés**
  36,00 €/pièce
- [ ] **Les 8 fingers food**
  8,50€/boîte
- [ ] **Les 15 verrines (3 sortes)**
  25,00€/plateau
- [ ] **Pain d'épices, 400 grs**
  12,00 €/pièce

Cassolette chaude
4,50 €/pièce

- [ ] Gambas thaï
- [ ] Chanterelles & foie gras poêlé
- [ ] Ris de veau & cèpes
- [ ] St Jacques, butternut & mandarine
- [ ] Boudin blanc & compotée de pomme

Saumon fumé ficelle
60, 00 €/kg
[ ] gr

Le foie gras mi-cuit
110,00€/kg
[ ] gr

- [ ] **Huître noisette & sa perle YUZU**
  14,00€ la douzaine

Découvrez les compositions

Les cocktails dînatoires

Le Prestige

27,90€ par personne
17 pièces

Navette boursin & bouquet rose
Tartelette Moutarde Viande des grisons
Blinis Saumon fumé Concombre
Choux craquelin Foie gras Pomme
Finger Jambon beurre truffé
Wrap Poulet pain d'épices
Moelleux magret fumé
Verrine Avocat Kiwi Grenade Bouquet rose
Verrine chorizo.

***

Burger foie gras poêlé figue
Gougère saumon
Cassolette St Jacques Purée de panais
Madeleine Magret fumé & noix

***

Tartelette fruits rouges & éclats de pistache
Macaron façon After Eight
Choux craquelin vanille sésame noir Pana cotta caramel & compotée pomme cannelle.

Le Festif

38,90 € par personne
22 pièces

COMPLÉMENT AU COCKTAIL DÎNATOIRE

2 huîtres noisette
Cassolette de ris de veau
Part de Brie truffé
Verrine bergamote & brunoise d'ananas

JE COMMANDE :

LE PRESTIGE POUR ____ PERSONNES
LE FESTIF POUR ____ PERSONNES

Les menus

Possibilité de commander
entrées et plats à la carte



Le fine bouche*

Menu à 30,90€ avec Bûche

- ☐ Boudin Blanc aux cèpes brioché & crème de cèpes
- **Ou**
- ☐ Bûche saumon fumé, Tourteau & Avocat

- ☐ Filet de volaille jaune aux Girolles
- **Ou**
- ☐ Ballotine de Cabillaud, farce fine saumon, sauce écrevisse

L'épicurien*

Menu à 40,90€ avec Bûche

- ☐ Arlésienne de Gambas, crème d'agrumes
- **Ou**
- ☐ Bouchée de Ris de Veau aux Cèpes

- ☐ Suprême de Chapon farci, pépite de foie gras
- **Ou**
- ☐ Brochette de St Jacques lardée, crème fumée et risotto aux légumes



*Bûche de Noël incluse, parfums en page 6

Le gourmet

Menu à 60,00 € avec bûche*

Comme au bord de mer : saumon fumé & Blinis, 2 pinces tourteaux, 4 huîtres cocktail, 2 bouquets roses, 2 langoustines, Mayonnaise & Beurre.

Ou

Notre foie gras mi-cuit 0.080grs & pain d'épices

Ou

St Jacques rôtie, purée de panais beurre blanc à la truffe

Ou

Foie gras poêlé sur son lit de chanterelles, jus balsamique et pickles d'oignon

Filet de bœuf Rossini, jus corsé

Ou

Risotto à la truffe, Homard, crème hormardine

Part de brie truffé

Bûche de Noël incluse, parfums page suivante



Les **accompagnements**
Gratin dauphinois truffé,
flan butternut
& tomates croque

Pour les enfants
Aiguillettes de poulet panées
& gratin de pommes de terre

Les sucrés de Noël

Tarif des bûches

Indiv : 5,90€
4 pers. : 22,90€
6 pers. : 34,90€
8 pers. : 45,90€

Bûche Macadamia, Vanille & chocolat ☐

Bûche Passion Abricot ☐

Bûche Expresso, Amande Café ☐

Les bûches traditionnelles au beurre

Chocolat ☐

Café ☐

Grand Marnier ☐

Plateau de 25 mignardises - 32,90€ ☐



Découvrez les compositions

Spécial Nouvel An

Commandable uniquement pour le 31

Le Plateau de fruits de mer 54,90€ / 2 personnes

Saumon fumé & Blinis, 2 pinces tourteaux, 4 huîtres cocktail, 2 bouquets roses, 2 langoustines, Mayonnaise & Beurre.

*Demi Homard, sur demande

Galette des Rois

Crème d'amande — 4/6 pers : 14,00€ - 8/10 pers : 26,00€

Pomme Canelle — 4/6 pers : 14,00€ - 8/10 pers : 26,00€

Praliné — 4/6 pers : 18,00€ - 8/10 pers : 30,00€

Etoile Fruits Exotiques - 6 pers. 26,90 €/pièce

INFORMATIONS DE RÉSERVATION

- **Date limite de commande** : le jeudi **17** décembre 2026 pour Noël et le mercredi **23** décembre 2026 pour le Nouvel An.
- Les commandes sont à réaliser par **téléphone, par mail, à la boutique** au 3 rue des Halles ou au bureau rue Dachery **aux horaires d'ouverture.**
- Les commandes **soldées** sont à retirer **EXCLUSIVEMENT** au 45 rue Dachery le **mercredi 24 ou 31** entre **9h30 et 15h.**

06 65 33 84 95 / 03 23 65 71 76
LESTOQUESGOURMANDES@LAPOSTE.NET

PARTIE RÉSERVÉE AUX TOQUES GOURMANDES OU À TOQUES & TOASTS

Numéro de commande : ..... **Date de retrait** : .....

Nom & prénom : .....

Numéro de téléphone : .....

Mail : .....

Total de la commande : .....

Acompte de : ..... à la date du : .....

Solde réglé : ..... à la date du : .....

Retrait au : ☐ 45 rue Dachery ou ☐ 3 rue des Halles

Coupon à conserver pour le retrait de vos commandes

Rempli par les équipes

Numéro de commande : **Date de retrait :**

Total de la commande :

Acompte de : à la date du :

Solde réglé : à la date du :

Retrait au : ☐ 45 rue Dachery ou au ☐ 3 rue des Halles

Bon remis après réservation et paiement