

## Plats Uniques

6.90€  
par personne

**Cochon de Lait  
Fermier Meusien au four**  
(commande pour minimum 25 pers)



**Jambon braisé au four en sauce**

**Moules Frites fraîches**

**Coq au vin,**

**Poulet basquaise**

**Blanquette de veau**



*accompagné de pommes de terre au four  
et fagots de haricots verts*

### Choucroute

Choux, pommes de terre, poitrine fumée, saucisse de Montbéliard, rôti de porc, saucisse de Francfort

### Couscous

Semoule, assortiment de légumes, haut de cuisse de poulet, épaule d'agneau, mergez rissolée, boulette de boeuf

### Paella

Riz, oignons, haut de cuisse de poulet, seiches, moules, crevettes, petits-pois, poivrons, chorizo, filet de colin.

### Cassoulet

Haricot blanc, manchon de canard, saucisse de toulouse, lardons, saucisson à l'ail.

### Tartiflette

Pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, crème.

### Potée Lorraine

Choux vert, carottes, navets, poireaux, pommes de terre, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, rôti de porc.



## Carte des Desserts

### Les Entremets

2.00€  
par personne

2 Chocolats  
3 Chocolats  
Fraisier  
Framboisier,  
Fruits rouges,  
Poirier  
Poire - chocolat  
Noix de coco - chocolat  
Fôret Noire  
Fruits de la passion



### Les Tartes

2.00€  
par personne

Pommes  
Poires  
Mirabelles  
Amandine (poire-amande)  
Tatin, Flan,  
Citron meringuée,  
Arlequin (décor fruits frais)



### Ou ...

2.00€  
par personne

Salade de fruits et brioche  
Paris-Brest  
Saint-Honoré



3.00€  
par personne

Pièce Montée (20 pers maxi)

### 5 Miniatures au choix

3.00€  
par personne

Tartelette citron-meringuée  
Tartelette chocolat blanc- framboise  
Tarte aux fruits de saison  
Moelleux au chocolat  
Paris-Brest  
Eclair vanille  
Baba au rhum  
Verrine poire-chocolat  
Verrine mascarpone fruits rouges  
Verrine pommes au caramel-spéculos



Brioche pour 8 pers

4.00€  
la brioche

## Carte 2019

Cuisinier  
Pâtissier  
Traiteur



Retrouvez nous sur Facebook  
La Toque Toquée



Votre traiteur

*Jean-Emmanuel Mollon*  
vous propose de réaliser pour vos repas  
Buffets, Plats traditionnels  
Menu de fête, Desserts

! Possibilité de réaliser un repas avec  
100% de produits locaux

Tél : 06.83.90.20.01

E.mail : j-e55@live.fr

55250 Rembercourt Sommaisne

## Buffet Froid

10 salades et crudités  
+4 charcuteries et  
+2 viandes froides et terrines aux choix

+ Mayonnaise faite maison et cornichons

10.00  
par personne

### 10 Salades et Crudités

Carottes  
Céleris  
Cocombre  
Betteraves rouges  
Tomates,  
Macédoine  
Choux rouge  
Choux blanc  
Radis roses  
Melon (suivant la saison)  
Oeufs durs,  
Pommes de terre en vinaigrette,  
Salade de choux blanc- carottes  
Salade Pommes de terre saucisse  
de strasbourg, tomates, cornichons  
Taboulé traditionnel  
Taboulé graines de boulgour  
Salade de lentille corail

Salade de Museau  
Salade de Cervelas  
Salade de Fruits de mer  
Salade Pommes de terre au thon  
Salade de Champignons aux fines herbes  
Salade Pamplemousse-crevettes-  
cocombre  
Salade Haricots verts (haricots, tomates,  
thon, olives noires, oeufs durs),  
Salade Farfale au pesto  
Salade de Tagliatelles au saumon  
Salade Courgettes à la Fête  
Salade Lentilles au saumon fumé  
Salade Piémontaise  
Salade Taboulé  
Salade de Riz (thon,maïs)  
Salade de Pâtes (surimi)  
Salade de Blé (poivron, olive, chorizo)



### 4 Charcuteries

Jambon blanc  
Rosette  
Jambon de Bayonne  
Salami  
Blanc de dinde

Roulade de jambon,  
Chorizo  
Bacon  
Andouille



### 2 Viandes froides et Terrines faites Maison

Rôti de porc  
Rosbif  
Rôti de dinde  
nature  
Pilon de poulet  
Poulet entier rôti

Rillettes de porc  
Rillettes de poulet  
Terrine campagnarde (100% porc)  
Terrine de lapin

Terrine de poisson au pistou  
Terrine marbrée de saumon atlantique



Saumon froid + 3.00€ / pers

Pâté Lorrain + 2.00€ / pers

## Apéritif

5 pièces par  
personne

3.00€  
par personne

### Verrines :

Foie gras, compotée de mangue  
Julienne de courgette, tomate farcie, ricotta  
Compotée légumes aux chèvre frais  
Lentille corail, crème ciron ciboulette



### Minis-Burgers :

Foie gras/figues  
Poulet curry/ poivron  
Rillettes saumon/concombre  
Fromage frais / chorizo



### Chaud

Quiche  
Pizza  
Feuilleté de St Jacques  
Roulé au fromage  
Croq'saucisse



### Froid

Mousse de saumon fumé  
Guacamole-crevette  
Chèvre frais et groseille  
Mousseline de vitelotte aux girolles

### Pain Surprise

16.00€

pour 8 personnes

32 sandwiches

8 saumon fumé, 8 jambon fumé, 8 brie aux noix, 8 jambon aux fines herbes

## Entrées

### Entrée Froide :

Tartare avocat crevettes en verrine

prix par personne

5,80 €

Foie gras de canard au porto, brioche maison

6.20 €

Opéra de saumon gourmand et onctueux

6.00 €

### Entrée Chaude :

Escargots de Bourgogne poêlés

prix par personne

au vin jaune, pain à l'ail

6,00 €

Pavé de saumon Label Rouge

aux épices douces

6.30 €

Cassolette d'écrevisses et st jacques

sauce nantua

6.50 €

Trou Lorrain glace mirabelle maison

prix par personne

1.00 €

## Plat

accompagné de 2 légumes au choix



Cuisse de pintade poelée, sauce paysanne 13.20 €

Souris d'agneau rôtie et son jus de thym 14.50 €

Mignon de porc braisé, oignon confit 12.50 €

Magret de canard sauce au poivre vert 14,20 €



### Légumes au choix :

Gratin dauphinois

Fagots de haricots verts

Tomates farcie, brunoise de légumes

Fricassée de champignons

Millefeuille de légumes



### Salade verte et son trio de Fromages :

Brie de Raival 55  
Munster lorrain  
Comté AOP

2.50€  
par personne



Location Véhicule frigorifique

Location de Vaisselle

Service en sus

Livraison possible