

## Plats Uniques

6.90€  
par personne

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



options : Légumes : 1.5€/pers  
Salade et crudités : 3.5€ /pers

**Jambon braisé au four en sauce**

**Blanquette de veau**

**Carbonade flamande**

**Poulet basquaise**

**Coq au vin,**

**Pavé de saumon sauce à l'aneth**

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

**Lasagnes & salade verte**

**Moules & Frites fraîches**



**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, merguez 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 & salade verte**

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 Chocolats

3 Chocolats

Fraisier

Framboisier,

Fruits rouges,

Poirier

Poire - chocolat

Noix de coco - chocolat

Fôret Noire

Fruits de la passion



2.00€  
par personne

### Number Cake

2.50€  
par personne

### Les Tartes ou Tartelettes

Pommes

Poires

Mirabelles

Amandine (poire-amande)

Tatin, Flan,

Citron meringuée,

Arlequin (décor fruits frais)

Tropeziennne

2.00€  
par personne



### Charlotte

Charlotte fruits rouges

Charlotte poire chocolat

Charlotte fraise

Charlotte poire



### Ou ...

Salade de fruits et brioche

Paris-Brest

Saint-Honoré

2.00€  
par personne



### 5 Miniatures au choix

Tartelette poire-amande

Financier coco-choco

Paris-Brest

Tartelette chocolat blanc -framboise

Moelleux au chocolat

Tartelette citron meringuée

Opéra café

Baba au Rhum

Verrine fruit passion, crème rhum, citron vert

Verrine crème vanille, fruits rouges

3.00€  
par personne



### Brioche pour 8 pers

ou Brioche choco

ou Tarte au sucre

4.00€  
la brioche



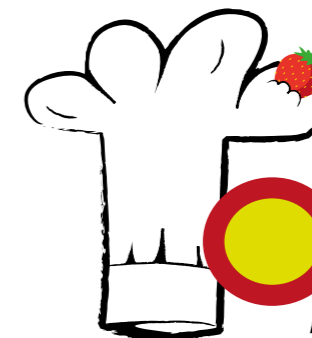
imp encre

## Carte 2022

Cuisinier

Pâtissier

Traiteur



# La Toque Toquée



Retrouvez nous sur Facebook  
La Toque Toquée

[www.toque-toquee.fr](http://www.toque-toquee.fr)



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  
Concombre  
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)  
Salade périgourdine ( pommes de terre,  
lardons, gésiers, tomate, oignons)  
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 Penne (penne, crevettes, pesto)  
Salade de Tagliatelles au saumon  
Salade Fusilli, poulet, sauce fromage blanc  
Salade Courgettes à la Fêta  
Salade Lentilles au saumon fumé  
Salade Piémontaise  
Salade de Riz (thon, maïs)  
Salade de Pâtes (surimi)  
Salade de Blé (poivron, olive, chorizo)  
Salade Melon, fêta, concombre, olive  
Salade Pastèque, fêta, concombre, olive  
Salade Haricots rouges, maïs, poivron  
Salade Chou rouge, noix, roquefort

### 4 Charcuteries

Jambon blanc  
Rosette  
Jambon de Bayonne  
Salami  
Cervelas  
Blanc de dinde

Roulade de jambon,  
Chorizo  
Bacon  
Andouille  
Pâté en croûte  
Pancetta



### 2 Viandes froides ou 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 + 4.00€ / pers

Pâté Lorrain + 2.20€ / pers

## Apéritif

5 pièces par  
personne

3.00€  
par personne

### Verrines :

Foie gras, compotée mangue  
Betterave rouge, chèvre frais  
Poulet rôti, ratatouille  
Saumon frais, julienne de courgettes  
Fèves et tomate, crème de parmesan

### Navettes:

Jambon, fines herbes  
Rosette, cornichon  
Saumon fumé, citron  
Rillettes thon, mâche  
Julienne, concombre, fromage  
frais, ciboulette



### Minis-Burgers :

Tomate, mozzarella, basilic  
Saumon, concombre  
Foie gras, figue  
Crème de brie, jambon  
Fromage frais, chorizo

### Cuillère Amuse-bouche:

Magret fumé, fromage frais  
Mousse de parmesan, basilic,  
tomate séchée  
Compotée poivron, chèvre frais  
Duo de saumon, compotée avocat  
Crevette, safran, citron vert



### Chaud

Quiche lorraine  
Pizza  
Flamenkuche  
Quiche saumon, aneth  
Quiche champignon, ail et persil



### Froid

Toast guacamole, crevettes  
Toast chèvre frais, groseille  
Toast pomme de terre vitelotte, girolles  
Toast raifort, oeufs de truite  
Toast duo saumon-fèves

### Mini-cakes

Jambon, olives noires  
Crevettes, pesto  
Surimi  
Chorizo, fêta  
Thon, olives vertes



### Pain Surprise

20.00€

pour 8 personnes

32 sandwichs

8 saumon fumé, 8 jambon fumé, 8 rillettes de thon, 8 jambon aux fines herbes

## Entrées

### Entrée Froide :

Terrine de foie gras de canard, chutney pomme-tomate,  
pain brioché 6.80 €  
Salade périgourdine 6.00 €  
Filet de saumon farci, petits légumes 6.40 €

### Entrée Chaude :

Feuilleté de saumon, sauce oseille 6,20 €  
Tourte lorraine 4.80 €  
Brochette de St Jacques, légumes, riz noir, sauce agrumes 7.50 €  
Bouchée de ris de veau 6.20 €



prix par personne

prix par personne

Trou Lorrain glace maison

1.50 €

## Plat

accompagné de 2 légumes au choix

Poulet fermier braisé, morilles et vin jaune 12.50 €  
Filet mignon de porc en croûte, sauce oignon rouge 12.50 €  
Magret de canard sauce bourguignonne 13.90 €  
Médailon de filet de boeuf mariné aux épices 14.90 €



### Légumes au choix :

Gratin dauphinois  
Mille feuille de légumes  
Fricassée de champignons  
Tatin de tomates  
Moelleux carottes et cumin



### Salade verte et son trio de Fromages :

3.00€  
par personne

Brie de Rosnes  
Munster lorrain  
Comté AOP



### Menu Enfant: plat et dessert

5.00€  
par enfant

- Burger, Frites  
- Lasagnes  
- Hachis parmentier  
- Poulet rôti, purée pommes de terre  
- Boulettes de boeuf, spaghetti  
- Mousse au chocolat  
- Salade de fruits  
- Moelleux au chocolat



Location de Vaisselle  
Service en sus  
Livraison possible