toque &Co

Menus Mariage

www.toqueandco.fr 06 45 84 22 15 evenements@toqueandco.fr toque & co toque.andco

toque & Co

Vins d'honneur

Financier gambas–avocat
Toast tomate–basilic
Toast pois chiche–porc séché
Sablé magret de canard–caviar aubergine
Emulsion patate douce–tofu fumé
Mini bol saumon frais–agrume
Macaron chocolat au lait–piment doux
Tartelette citron jaune–meringue charbon

à partir de 20 euros ttc (hors service & boissons)
Possibilité d'avoir 8 pièces salées

toque & Co

Menu Classique

Entrées

Crémeux de pois chiche à l'huile de noisette, feuilles de bar en gravlax
Perle de blé croquante mayonnaise au paprika fumé, mignons de porc séché

Plats

Filet de Daurade rôti, espuma de patate douce,crumble noir, salade peas
Suprême de volaille braisé, pulpe d'ail, millefeuille d'amandine au romarin, jus réduit

Fromages

Plateaux ou assiette de fromage, confit de betterave , salade de jeune pousse
(9 €TTC par personne en supplément)

Desserts

Moelleux à l'amande douce, fruit rouge marinée au poivre long et citron vert
Croquant au cacao amer, chocolat au lait, agrumes
pièce montée ou gâteau
Pièce montée ou Gâteau (supplément 4 €TTC par personne)

Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert.
Menu unique pour tous les convives.

44 €TTC
(hors boissons & service)

www.toqueandco.fr 06 45 84 22 15 evenements@toqueandco.fr toque & co toque.andco

toque & Co

Menu Atypique

Entrées

Langoustine-Petit pois
Boeuf-Betterave

Plats

Veau-romarin-Amandine
Cabillaud-Fenouil-Agrume

Fromages)

Plateaux ou assiette de fromage, confit de betterave , salade de jeune pousse
(9 €TTC par personne en supplément)

Desserts

Desserts
Citron-Charbon végétal
Chocolat noir-Piment d'Espelette
Pièce montée ou Gâteau (supplément 4 €TTC par personne)

Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert.
Menu unique pour tous les convives.

55 €TTC
(hors boissons & service)

www.toqueandco.fr 06 45 84 22 15 evenements@toqueandco.fr toque & co toque.andco

toque & Co

Menu Végétarien

Entrées

Œuf parfait, espuma d'avocat & lait de coco, huile pimentée
Velouté de lentille et patate douce, éclat de fromage frais

Plats

Risotto, blanc de poireaux, petit pois, pécorino aux poivre
Steak de polenta, pesto de basilic, tomate confite, salade d'herbe fraîche

Fromages

Plateaux ou assiette de fromage, confit de betterave , salade de jeune pousse
(9 €TTC par personne en supplément)

Desserts

Crémeux chocolat noir vegan, légumes confit
Craquant fleur de sel, espuma de citron jaune vegan
Pièce montée ou Gâteau (supplément 4 €TTC par personne)

Choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert.
Menu unique pour tous les convives.

44 €TTC
(hors boissons & service)

www.toqueandco.fr 06 45 84 22 15 evenements@toqueandco.fr toque & co toque.andco

toque & Co

Maître d'hôtel & serveur

Chef de cuisine

Accords mets et vins

Location de vaisselle atypique

Decoration mobilier

Proposition de lieux et salle de réception

www.toqueandco.fr 06 45 84 22 15 evenements@toqueandco.fr toque & co toque.andco