

  
**LES TOQUES**  
Maison de cuisine depuis 1995

&

leprivé



# COCKTAIL

## FINGER FOOD

18 PIÈCES

37,90€ HT/pers. (soit 41,70€ TTC / pers)

"Cocktail de Chef original et gourmand"

18 pièces par convive composé de 14 pièces salées et 4 pièces sucrées

### Les Pièces Salées

---

#### Les Tableaux à partager

- Palette de légumes d'hiver
- Saumon fumé mariné à l'aneth et hibiscus, poire pochée au parfum délicat et crème légère au raifort citronné...

#### Les Street Lunch

- Buns rolls, garnis de truite fumée, fromage frais à la ciboulette, vinaigre de framboise, poire confite et feuilles de sucrine
- Wrap de volaille façon Laab Kai, aux herbes fraîches et épices thaïlandaises...

#### À partager

- Cakes salés au fromage de chèvre et tomates confites
- Les Fingers Champignon de Paris et crème de truffe, mozzarella

#### Inspirations briochées

- Pain brioché à la sardine, relevée de citron et piment d'Espelette, algues séchées et pomme Granny croquante
- Navette de faux-filet tandoori, purée de piment d'Espelette et pleurote fondant...

#### VégétaLunch

- Brioché gourmand, houmous aux épices orientales, croquants de légumes et coriandre fraîche
- Pain brioché garni d'une crème onctueuse de betterave, chèvre frais et légumes de saison croquants...

#### Nos petits plats chauds

- Volaille aux champignons en duxelles, riz basmati parfumé
- Cabillaud gratiné, alliance de crozets et pommes de terre savoureuses
- Hiver végétal, risotto crémeux, crème de truffe et copeaux de parmesan

#### Coffret rond de l'affineur, bouchées de saison

- Assortiment de fromages affinés, selon la saison. Pâte pressé cuite, pâte molle, croûte fleurie, pressé non cuite etc...



# COCKTAIL

## FINGER FOOD

18 PIÈCES

37,90€ HT/pers. (soit 41,70€ TTC / pers)

"Cocktail de Chef original et gourmand"

18 pièces par convive composé de 14 pièces salées et 4 pièces sucrées

### Les Pièces Sucrées

---

#### Pâtisseries à partager

- Finger feuilletée à la Poire et aux amandes
- Bouchée artisanale du meilleur Flan Parisien de chez Savary

#### Equilibre et douceur

- Biscuit moelleux au coco, coeur d'ananas coriandre et citron vert, nappage chocolat blanc coco
- Perle florale au géranium et rose, sur biscuit moelleux à la vanille

#### Noisette et Chocolat

- Financier fondant à la noisette, accompagné d'une crème vive aux deux citrons
- Biscuit sablé pur beurre, ganache chocolat gianduja caramel, brisure de noisette



\*A partir de 20 personnes

#### **En supplément :**

- Maître d'hôtel 4h de présence : 370 € HT (soit 444€ TTC)
- Animation culinaire sur devis

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus d'informations sur l'ensemble de notre gamme

# COCKTAIL

## FINGER FOOD CHAUD

24 PIÈCES

46,90€ HT/pers. (soit 51,60€ TTC / pers)

"Cocktail de Chef original et gourmand"

24 pièces par convive composé de 18 pièces salées et 6 pièces sucrées

### Les Pièces Salées

---

#### Classiks Chics

- Millefeuille de foie gras et pain d'épices, chutney de mangue
- Mini bagel moelleux au saumon fumé, garni de fromage frais à l'aneth

#### Les Tableaux à partager

- Palette de légumes d'hiver
- Carotte lumineuse aux agrumes, panais au combava, poireau au sel viking fumé, navet doux au miel et curry

#### Inspirations briochées

- Pain brioché à la sardine, relevée de citron et piment d'Espelette, algues séchées et pomme Granny croquante
- Navette de faux-filet tandoori, purée de piment d'Espelette et pleurote fondant

#### Les Street Lunch

- Buns rolls, garnis de truite fumée, fromage frais à la ciboulette, vinaigre de framboise, poire confite et feuilles de sucrose
- Wrap de volaille façon Laab Kai, aux herbes fraîches et épices thaïlandaises

#### VégétaLunch

- Brioché gourmand, houmous aux épices orientales, croquants de légumes et coriandre fraîche
- Pain brioché garni d'une crème onctueuse de betterave, chèvre frais et légumes de saison croquants...

#### A partager

- Cakes salés au fromage de chèvre et tomates confites
- Les Fingers Champignon de Paris et crème de truffe, mozzarella

#### Nos petits plats chauds

- Volaille aux champignons en duxelles, riz basmati parfumé
- Cabillaud gratiné, alliance de crozets et pommes de terre savoureuses



# COCKTAIL

## 24 PIÈCES

46,90€ HT/pers. (soit 51€60 TTC / pers)\*

"Cocktail de Chef original et gourmand"

18 pièces par convive composé de 14 pièces salées et 4 pièces sucrées

### Les Pièces Sucrées

#### Pâtisseries à partager

- Finger feuilletée à la Poire et aux amandes
- Bouchée artisanale du meilleur Flan Parisien de chez Savary

#### Noisette et chocolat

- Financier fondant à la noisette, accompagné d'une crème vive aux deux citrons
- Biscuit sablé pur beurre, ganache chocolat gianduja caramel, brisure de noisette

#### Equilibre et douceur

- Biscuit moelleux au coco, coeur d'ananas coriandre et citron vert, nappage chocolat blanc coco
- Perle florale au géranium et rose, sur biscuit moelleux à la vanille

#### Douceurs assorties

- Assortiment de traditionnels macarons
- Graines de Vanille, compotée de Framboise, ganache au Chocolat noir, crème au beurre Citron, Caramel beurre salé & Pistache



\*A partir de 20 personnes

#### **En supplément :**

- Maître d'hôtel 4h de présence : 370 € HT (soit 444€ TTC)
- Animation culinaire sur devis

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus d'informations sur l'ensemble de notre gamme