

La Toque Mosellane

JEROME TRAITEUR

99 b rue Principale – 57980 DIEBLING

Tél : 03 87 02 82 32

E-mail : info@latoque-traiteur.fr

Internet : www.latoque-traiteur.fr



Noël Nouvel An 2024



Nos Apéritifs

Kouglof garni aux 3 Jambons (env. 40 parts)	38,00 € le kouglof
Pain Surprise rond (env. 60 parts)	40,00 € le pain
Assortiment de Réductions Salées à chauffer (plateau de 30 pièces)	35,00 € le plateau
Assortiment de Canapés Prestige (plateau de 30 pièces)	40,00 € le plateau

Foie Gras de Canard Maison

Foie Gras de Canard mi cuit Maison au Gewurztraminer

38 € les 250 g

70 € les 500 g

(conditionnement sous vide)

Pour Noël, comme pour Nouvel An,

le Foie Gras est à commander au plus tard lundi 16 décembre !

Nos Pains spéciaux

Pain d'Épices « Spécial Foie Gras »	6,00 € le Pain rectangulaire
Petite Brioche « Spécial Foie Gras »	0,90 € la Brioche
Pain de Campagne	0,80 € le Petit Pain boule
Pain aux Noix	0,90 € le Petit Pain boule
Pain de Noël (Châtaignes/Figues/Noisettes) (env. 400 gr)	6,00 € le Pain

Notre Baeckeoffe

Baeckeoffe Prestige « Spécial Fêtes »

4 Poissons, Noix de St-Jacques et Crevettes

(Saumon, Cabillaud, Loup de Mer et Saumon Fumé)

17,00 € par personne

(commande minimum 6 personnes, fournir la terrine)

La Toque Mosellane JÉRÔME TRAITEUR

Nos Entrées Froides (sur plat décoré)

Roulé de Saumon et Saumon Fumé garni Macédoine Crevettes et ses 2 Sauces (<i>Raifort et Gribiche</i>)	13,00 € par personne
Foie Gras de Canard mi cuit Maison au Gewurztraminer et sa Brioche, Chutney Pommes Figues Cannelle, Gelée au Porto	13,80 € par personne

Nos Entrées Chaudes

Cassolette du Pêcheur (Saint Jacques, Cabillaud, Saumon Fumé) Julienne de Légumes	12,00 € la pièce
Cassolette de Saint Jacques et Crevettes au Gewurztraminer * <i>Caution de 5 € par Cassolette</i>	14,50 € la pièce

Poissons (minimum 2 personnes) (en accompagnement : Riz Camarguais)

Duo de Poissons (Saumon et Cabillaud), Sauce Homardine	14,00 € par personne
Dos de Loup de Mer, Sauce Verte aux Herbes	14,00 € par personne

Viande (commande minimum 6 personnes)

Jambon en Croûte Maison, Sauce Porto et 2 Crudités	11,50 € par personne
--	----------------------

Nos Viandes (minimum 4 personnes)

(AVEC SAUCE ET 2 GARNITURES COMPRIS :

Gratin de Pommes de terre Moelleux, Timbale de Légumes)

Mitonnée de Cerf (dans le gigot) au Vin rouge, Trompettes de la Mort avec Spätzles (option : 2 garnitures à la place des Spätzles : + 5,00 € par personne)	13,50 € par pers.
Fondant de Volaille farci, Sauce Forestière	14,00 € par pers.
Suprême de Pintade farci, Sauce aux Cèpes	16,50 € par pers.
Caille (désossée) farcie au Foie Gras de Canard, Jus court aux Girolles	17,00 € par pers.
Médailles de Veau Braisé aux Champignons des Bois	15,50 € par pers.
Filet Mignon de Veau, Velouté aux Morilles	19,50 € par pers.
Filet de Bœuf Wellington (portion pour 6 personnes), Sauce aux Morilles	20,00 € par pers.

Un supplément sera facturé pour toute modification

La Toque Mosellane JÉRÔME TRAITEUR

Nos Menus

Menu 1 à 28,00 € par personne

(commande minimum pour 4 personnes)

Cassolette du Pêcheur

(Saint Jacques, Cabillaud, Saumon Fumé)

Julienne de Légumes * Caution de 5 € par Cassolette

Fondant de Volaille farci,
Sauce Forestière et ses Garnitures*

Entremet Surprise

Menu 2 à 32,00 € par personne

(commande minimum pour 6 personnes)

Foie Gras de Canard mi cuit Maison
et sa Brioche, Chutney, Gelée

Médallions de Veau Braisé aux
Champignons des Bois et ses Garnitures*

Entremet Surprise

Menu 3 à 45,00 € par personne (2 entrées)

(commande minimum pour 6 personnes)

Foie Gras de Canard mi cuit Maison
et sa Brioche, Chutney, Gelée

Cassolette du Pêcheur

(Saint Jacques, Cabillaud, Saumon Fumé)

Julienne de Légumes

* Caution de 5 € par Cassolette

Filet Mignon de Veau aux Morilles
et ses Garnitures*

Entremet Surprise

(Avec nos Viandes sont comprises les 2 Garnitures :

Gratin de Pommes de terre Moelleux, Timbale de Légumes)

Un supplément sera facturé pour toute modification

Nos Buffets Froids : uniquement le 31/12/24

une caution de 20 € sera demandée pour les plateaux buffets en bois

Buffet 1 à 12,80 € par personne

(commande minimum pour 6 personnes)

Rosbif, Pâté en Croûte, Coppa

Jambon Cuit à l'Ancienne, Jambon Forêt Noire

Terrine, Rôti de Porc (dans le filet)

Salade de Pommes de terre, 2 Crudités

Buffet 2 à 19,50 € par personne

(commande minimum pour 6 personnes)

Médailillon de Saumon, Macédoine

Crevettes,

Saumon Fumé

Rosbif, Pâté en Croûte, Coppa

Jambon Forêt Noire

Jambon Cuit à l'Ancienne, Terrine

Rôti de Porc (dans le filet)

Salade de Pommes de terre, 2 Crudités

2 Sauces d'accompagnement

Buffet 3 à 27,00 € par personne

(commande minimum pour 6 personnes)

Foie Gras de Canard mi cuit Maison,
et sa Brioche, Chutney, Gelée

Médailillon de Saumon, Macédoine

Crevettes, Saumon fumé

Rosbif, Pâté en Croûte, Coppa,

Jambon Cuit à l'Ancienne, Jambon Forêt Noire

Terrine, Rôti de Porc (dans le Filet)

Salade de Pommes de terre, 2 Crudités

2 Sauces d'accompagnement

Un supplément sera facturé pour toute modification

La Toque Mosellane JÉRÔME TRAITEUR

Nos Desserts

Nos Desserts Individuels

Dôme Chocolat, Noisette	5,00 € la pièce
Dôme Framboise Pistache	5,00 € la pièce

Nos Mignardises

Réductions Sucrées (plateau de 20 pièces)	1,00 € la pièce
--	-----------------

Nos Desserts Glacés

Omelette Norvégienne Maison (10 ou 20 parts)	4,00 € la part
Vacherin Glacé Maison (10 ou 20 parts)	4,00 € la part

Nos Bûches

La Bûche (env.6/8 personnes) = 35,00 €

Au Coin du Feu

Mousse Orange, Ganache Pain d'Épices

Douceur d'Hiver

Mousse Cannelle, Génoise, Compotée de Pommes

Noël des Iles

Mousse Vanille, Génoise, Compotée de Fruits Exotiques

Montagne Enneigée

Mousse Chocolat Blanc, Génoise, Compotée de Myrtilles

Trinité

Alliance Mousse de 3 Chocolats, Génoise Chocolat

Forêt Noire

Crème Kirsch, Griottes, Génoise Chocolat

Modalités de fonctionnement

Les commandes de NOEL et de Foie Gras doivent nous parvenir **Au plus tard lundi 16 décembre.**
Commande à récupérer à Diebling le 24 décembre entre 10 et 16 heures.

Les commandes de NOUVEL AN doivent nous parvenir **Au plus tard vendredi 20 décembre.**
Commande à récupérer à Diebling le 31 décembre entre 10 et 16 heures.

Retrait des Commandes en Drive

Nous vous indiquerons quel matériel sera à nous retourner (Cassolette et plateau bois buffet), et ce avant le 15 janvier 2025.
En cas de non restitution, ce matériel sera facturé et la caution sera encaissée.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants :

1. Gluten
2. Crustacés
3. Poisson
4. Œuf
5. Lait
6. Arachides
7. Fruits à Coque
8. Soja
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graine de Sésame
12. Sulfites
13. Lupin
14. Mollusque

Nos tarifs s'entendent TTC

Carte établie sous réserve d'approvisionnement

