



Chers clients,

C'est avec plaisir que nous vous adressons nos suggestions à emporter pour vos soirées de réveillons ainsi que pour les jours de Noël et de Nouvel An prochains.

Les commandes seront prises à partir du lundi 20 novembre 2023

UNIQUEMENT par email
conseils@toqueblanche.com

Pour toute information supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone
067/87.86.23

Les commandes seront clôturées :

NOËL pour le mercredi 20 décembre 2023 au plus tard,
NOUVEL-AN pour le mercredi 27 décembre 2023 au plus tard.

Les commandes enregistrées par la suite ne seront honorées qu'en fonction des possibilités du marché. Merci beaucoup de votre confiance.

Nos prix sont TVAC

Les enlèvements se feront

Les dimanche 24 et dimanche 31 décembre 2023
de 12 heures à 18 heures

Nos suggestions sont également accessibles sur notre site: www.toqueblanche.com

Ainsi que sur notre page Facebook: Traiteur La Toque Blanche

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes !



ORGANISATION DE BANQUETS & SERVICE TRAITEUR

Organisation complète de vos banquets, (privés ou professionnels), mariages, baptêmes, communions, anniversaires, cocktails, fiançailles, séminaires, réveillons, buffets froids et/ou chauds (à thème), pains surprises, zakouski, barbecue, formules "soirées"...
Devis gratuit - Formule forfait - Pas de droit de bouchon
En tous lieux (références de salles)

ZAKOUSKI

- Assortiment « dégustation » (chaud) € 8,00
(8 pièces par personne)

Fripon en aumônière, poulet à la chinoise, chou au comté, accra de cabillaud, tomate & mozzarella, coupelle de courgettes et fenouil, chouquette emmenthal, mini quiche aux légumes

- Assortiment « prestige » (chaud et froid) € 10,00
(8 pièces par personne)

Chaud : coupelle aux écrevisses sauce Nantua, bouchée volaille à la truffe, profiterole au parmesan, brioche d'escargot à l'ail, brochette de scampis aux légumes, Brochette de rouget et chips de pommes de terre

Froid : magret fumé sur houmous, crevettes grises et guacamole.

POTAGES

- Velouté aux 3 potirons et sa crème fouettée à la ciboulette € 4,00

- Bisque de homard et sa crème fleurette € 5,50

ENTRÉES FROIDES

- Saumon en belle vue € 13,00
(entier et désarêté ou en darnes si moins de 15 personnes)

Duo de sauces (cocktail et Vincent), mesclun pommes et oignon rouge

- Demi-homard en belle-vue frais € 26,00
bulle de légumes de saison

- Tartare de thon frais € 16,00
au citron vert et oignons rouges et coriandre, mesclun

- Carpaccio de bœuf € 16,00
à l'huile de truffe, pignons de pin, mâche et copeaux de foie gras

- Foie gras € 19,00
caramel au porto et chutney aux fruits secs

- Nougat de chèvre € 13,00
aux fruits secs, vinaigrette aux 3 agrumes et citronnelle



ENTRÉES CHAUDES

(Disponibles en plat avec

- Gratin dauphinois ou mousseline de Nicolas)

Gratin dauphinois	€ 3,00
Mousseline de Nicolas aux herbes	€ 2,50

- Ravioles de lotte et langoustines sur spaghetti de légumes € 18,00

- Noix de Saint Jacques € 18,00
rôties chicons caramélisés et risotto de Boulgour aux noix de pécan

- Demi-homard gratiné à l'armoricaine € 28,00
julienne de légumes d'hiver rôtis

- Poêlée de scampis à l'ail € 15,00
des ours et au beurre demi-sel breton

- Poêlée de scampis € 15,00
sauce Sambre et Meuse

- Darne de saumon grillé € 16,00
label rouge sauce au vin blanc, brunoise de légumes hivernaux

- Foie gras poêlé € 24,00
au sésame, figues fraîches

- Ris de veau de cœur caramélisés € 19,00
risotto aux champignons des bois, sauce tartufata

- Risotto aux champignons € 13,00
des bois et parmesan



Rue de Petit-Roeulx 15
6230 Obaix

Tél.: 067/87.86.23

E-mail: conseils@toqueblanche.com

www.toqueblanche.com





ORGANISATION DE BANQUETS & SERVICE TRAITEUR



Votre succès est aussi le nôtre

PLATS

- **Filet de biche** € 20,00
sauce poivrade, poêlée de cèpes et marrons, gratin dauphinois
- **Noisettes de chevreuil** € 19,00
sauce Grand-Veneur, méli-mélo de légumes d'hiver à la marjolaine, mousseline au céleri rave
- **Noisettes de chevreuil** € 26,00
façon Rossini (foie gras), sauce Grand-Veneur, méli-mélo de légumes d'hiver à la marjolaine, mousseline au céleri rave
- **Filet de faisán** € 16,00
sauce à la royale, tatin Normande, gratin dauphinois aux cèpes
- **Noisettes de veau** € 17,00
sauce à la sauge, légumes glacés au beurre de baratte, écrasée de pommes-de-terre aux herbes
- **Couronne d'agneau et son médaillon basse température 24h** € 22,00
sauce Muscat-échalotes, poire Durondeau, cornes de gatte braisées
- **Magret de canard** € 17,00
confit aux 3 agrumes, pommes caramélisées et gratin dauphinois
- **Ballotine de volaille farcie aux cèpes** € 16,00
Sauce au thym, poêlée de légumes oubliés, brochette de pommes de terre grenaille
- **Dinde farcie (désossée, cuite et découpée)** € 14,00
sauce aux Blonds de Paris et pleurotes, poêlée de légumes oubliés, croquignole aux marrons (à partir de 5 personnes)
- **Dos de cabillaud** € 19,00
sauce nantua tomatée, salicornes et fregola crémeuse
- **Méli-mélo de légumes d'hiver** € 13,00
(chicon, fenouil, céleri rave), duo de lentilles vertes et corails

FROMAGES

- **Froid: Plateau de fromages de nos régions** € 9.00
(à partir de 4 personnes)

Avec entrée chaude plat et dessert
€32/p.p.

MENU

- Poêlée de scampis à l'ail des ours et au beurre demi-sel breton
- OU
- Poêlée de scampis, sauce Sambre et Meuse
- * Médaillon de coq de prés façon grand-mère pomme Jonagold rôtie à la gelée de groseilles purée aux herbes
- * La trilogie de verrines sucrées (trois pièces par personne en assortiment)

Avec mises en bouche entrée chaude, plat et dessert
€45/p.p.

MENU

- 3 mises en bouche :
crémeuse de crevettes grises
Cabillaud à la provençale
Waterzooi de volaille à la truffe
- * Darne de saumon grillé label rouge, sauce au vin blanc, brunoise de légumes hivernaux à la coriandre
- OU
- waterzooi de poissons du marché avec Saint Jacques et légumes d'automne
- * filet pur de veau, sauce aux champignons des bois, légumes sautés, brochette de pommes de terre grenaille aux herbes
- OU
- Filet de biche sauce poivrade, poêlée de cèpes et marrons, gratin dauphinois
- Farandole des desserts (trois pièces par personne en assortiment)

DESSERTS

- **La farandole des desserts** € 7,50
(trois pièces par personne en assortiment)
- **La trilogie des verrines sucrées** € 7.00
Mousse de chocolat noir et blanc, panacota aux fruits, tiramisu aux spéculoos



Rue de Petit-Roeulx 15
6230 Obaix

Tél.: 067/87.86.23

E-mail: conseils@toqueblanche.com

www.toqueblanche.com