

Traiteur Toc-Toque
M.Mangenot David
2270 chemin des garrigues
82130 L'Honor de Cos
RCS : 799 739 875

Tel : 0613020587
Mail : ds.mangenot@ik.me
Internet : www.leclosdesgarrigues.fr

VOTRE MENU A LA CARTE

Entrées

Mesclun d'Occitanie « quelques dés de tomates et trois variantes au choix

« Timbale tout canard, Magrets séchées, Rillettes de canard, Gésiers et Foie gras »

« Timbale Rillettes de cabillaud, Saumon Gravlax et Céviche de gambas »

« Timbale Caviar d'aubergines, Purée d'avocats, Suée d'Alliacés »

Escalopes de saumon Gravlax à l'aneth, Blinis et crème fouettée acidulée

Viandes à la broche

Jambonnette de canard braisée "Mankay" alliance du gingembre et de la mangue

Mi Magret de canard rôti à l'unilatéral, caramel de framboise ou autre sauce à définir

Cochon ou Agneau rôti au feu de bois à la broche « Broche hors sol »

Option : Vos invités munis de leur assiette s'approche de la broche et sont servis par nos soins

Pavé de cabillaud, pétales d'ail et Tomates fraîches

Plat à définir pour les végétariens (Divers poissons, Steak végétal, Assiette de légumes)

Accompagnement du plat principal « Inclus »

Ecrasée de pommes de terre « sans lactose » persil plat et huile d'olive vierge

Poêlée de légumes de saison

Fromages

Parts « Plateaux de trois fromages imposés, Brie, Bleu d'Auvergne et Chèvre » (1 par table)

Parts « Plateaux de trois fromages affinés à définir ensemble » (1 par table)

Desserts

Parts 1 entremet (à définir) ou 3 Choux garnis (Parfums à définir)

Buffet d'entremets (3 variétés à définir ensemble) présentés en salle, service à l'assiette

Symphonie de douceurs « Moelleuses, Fondantes et Glacées + pièce en salle » **choix ci-dessous**

- Tiramisu à la framboises

- Choux glacés ou caramélisés

- Macarons originaux

- Boule de sorbet ou glace à définir

- Coulant au chocolat noir

- Croquant au chocolat noir

- Brochette de fruits frais

- Banoffee « bananes, mascarpone, spéculos »

- Mini crème brûlée

- Chocholat « Pain d'épices et chocolat au lait »

Indispensables

Pains de Campagne Individuel

Parts pains de campagne en corbeilles en osier

Bouteille de verre « Eau minérale Evian »

Bouteille de verre « Eau minérale Badoit »

Eau du robinet proposée en broc en verre

Buffet de café "Proposé du dessert à l'aube"

Tasses et agitateurs écologiques

Suggestions de menus enfants

Plat chaud (sur le pouce) durant le vin d'honneur : 10 €

Plat chaud et dessert à votre entrée en salle : 15 €

Votre menu en demi portion