



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant La Toque Mobile

Découvrez notre univers culinaire, notre passion de divertir vos palais. Entreprise familiale ambitieuse, nous proposons des formules adaptées à vos envies.

Retrouvez le plaisir des plats d'antan alliés à la modernité gastronomique. Nos produits sont frais, travaillés dans le respect des traditions, la Toque apporte sa touche pour réveiller vos papilles.

Vous découvrirez, en nous faisant confiance, nos locaux d'élaboration des mets traiteur et nous instaurons une relation de confiance en vous offrant systématiquement une dégustation dans un contexte décontracté.

Les formules vont d'un simple burger à un repas gourmand à l'assiette, la toque s'adapte à votre demande.

Nous sommes là pour marquer votre mémoire et faire de votre réception un instant savoureux et délicat.

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

**Nous vous proposons une option pour les buffets, les
repas, menus et cocktails en formule avec boissons.**

Pour 11€ TTC en supplément par personne nous vous servirons au long
de la prestation :

Vin selon menu

.....

Vin blanc type muscadet Sèvre- et- Maine, Mont-Bazillac ou Côte de
Gascogne
(1 bouteille pour 6)

.....

Vin rouge type Chinon, Bourgueil, Côte de Bordeaux ou Côte du Rhône
(1 bouteille pour 4)

.....

Softs à discrétion
(Eau plate, eau pétillante, coca et jus d'orange)

.....

Café et thé

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Les boissons

Forfait boisson :
(2 coupes par personne)

- Crémant : 3.20€ / personne TTC
- Champagne : 5.50€/personne TTC

Ce forfait inclus des softs à discrétion
Coca, jus d'orange, eau plate, eau pétillante

Cocktail :
(2 coupes par personne)
-Avec alcool : 4.50€/personne TTC

Le personnel

Notre équipe peut vous proposer du personnel en salle et cuisine pour votre
plus grand confort
1 extra 30 personnes = 20 euros/heure

Pour plus d'originalité et éblouir vos convives.
Pensez à privatiser nos Trucks

A partir d'un certain nombre de kilomètres, Un couchage sera demandé à la charge
du client.

Les frais kilométriques dans nos devis sont en supplément.

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

LES COCKTAILS

Sans alcool

Joyau des îles

ananas, passion, citron, grenadine

Couleur nectar

litchi, kiwi, passion, goyave

Caprice girly

cassis, citron, carambar

Honey fruits

mangue, orange, citron, fraise

Toque touch

abricot, framboise, mandarine, rose

3,50€ TTC pour 2 coupes par personne

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Le prélude gourmand

Les Croquitos

Ce petit croque monsieur revisité est devenue notre pièce maîtresse. Le pain est délicatement pané et croustillant et peut se décliner à votre convenance

Croquito

Poisson / Végétarien / Volaille / Fromager

Les muffins salés*

Petit gâteau brioché, vous les connaissez surtout sucrés mais salés c'est un régal moelleux et coquet

Muffin

Thon / Curry / à l'italienne / Carotte / Cumin / Lardons / Noisette

Les verrines*

La tradition dans un cocktail !

Découvrez notre gamme

Le poisson dans son bocal

Création mexicaine

Déclinaison de tomate à la mousse de chèvre

Crevettes saveur sauce cocktail

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Farandole des sens

Les distingués*

Préparés à base de produits nobles, ces canapés combleront vos papilles :
Toast de saumon fumé maison
Foie gras aux 4 épices et son chutney de fruits du moment Saint-Jacques poêlée et
son émulsion framboise
Émincé de magret de canard arrosé de sauce à l'orange

La noblesse en cuillère*

Dans nos différentes verrines sophistiquées, les produits des grands instants sont
transformés pour vous offrir une nouvelle vision de dégustation :
Duo de saumon frais et fumé et sa crème au citron vert Gambas à l'armoricaine
Foie gras et sa poire pochée
Écrevisses et pamplemousse, vinaigrette aux agrumes

Les brochettes*

Pratiques et toujours appréciées, vos invités se régaleront dans la simplicité raffinée :
Poulet au pesto Dinde au miel et au soja
Saumon au thym et au citron
Mix terre et mer à la provençale

Les douceurs du chef*

Petits desserts anticipés alliant gourmandise et délicatesse :
Gaufrette des îles Tartelette aux fraises déstructurées Crumble de pommes au pain
d'épices
Poire, cookies et caramel au beurre salé en verrine

*5 pièces : 7.50€

*6 pièces : 8.70€

*7 pièces : 9.80€

*8 pièces : 10.80€

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Détente à l'américaine

Les minis burgers :

Pain moelleux gourmand, garniture généreuse, le plaisir de manger avec les doigts !

- poisson pané, béarnaise et légumes
- bœuf préparé, tomates et oignons dorés
- poulet tandoori, crème tex mex, salade
- burger végétarien méditerranéen et son fromage fondant

Les minis hot dog :

Pain viennois imbibé de saveur, l'amuse bouche qui se mange sans faim :

- le mexicain : saucisse de Strasbourg, maïs, sauce pimentée...
- le british : bacon grillé, fromage, œuf brouillé, sauce winchester
- le vénitien : saucisse italienne, poivron vert, champignon blanc, tomate, origan
- le frenchy : saucisse de volaille, gruyère, salade, tomates cerise et moutarde à l'ancienne de Dijon

Les quichettes :

Base croustillante et contenu fondant, en-cas salé chiquement modeste

- oignons rouges, cheddar
- tomate, mozzarella, basilic
- crème fraîche, maroilles
- fruits de mer et moutarde légère

Les soupettes :

Légers et onctueux, ces veloutés sauront vous caler

- poireau, mascarpone et dés de chorizo
- courgette et pousses d'épinards
- carottes au cumin
- oignons aux quatre épices

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Les sweeties :

- Une note sucrée pour adoucir votre palais
- cheesecake cacao-capuccino déstructuré
 - cookie noisette-chocolat blanc en verrine et coulis de caramel
 - brownie aux fruits rouge, chantilly framboise
 - cupcake banane et crème de pâte à tartiner

*5 pièces : 7€ TTC

*6 pièces : 8€ TTC

*7 pièces : 9€ TTC

*8 pièces : 10€ TTC

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant La Toque Mobile

Cocktail dînatoire Jeu du palais

30 minis vol au vent pomme et brie 30 croquitos New-yorkais

30 verrines « Poisson dans son bocal » 30 Cupcakes provençaux

30 minis burgers de poulet au curry 30 minis burgers de dinde au pesto

Trio de carottes, vinaigrette aux agrumes Crumble de légumes du soleil

Brie pané sur lit de salade

Fruit en 2 façons Gaufrette des îles

Forfait déplacement en supplément

23€ / personne TTC (à partir de 30 personnes)

D'autres choix sur demande

Buffet dînatoire Escapade noble

30 minis muffins de crevettes au curry

30 croquitos de filet mignon de porc moutardé

30 parts de foie gras sur pain d'épices et chutney de fruits 30 toasts de saumon
fumé en nos caves

30 Saint-Jacques poêlées ,émulsion framboise

30 minis burger de canard,fromage frais et compotée d'oignons 30 minis burger
de veau aux senteurs de Florence

Maroilles pané sur lit de salade

Crumble de pomme et poire au pain d'épices Tarte aux fruits en verrines

Forfait déplacement en supplément

27€ TTC / personne (dès 30 personnes)

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Buffet Toque-Toque Chic

30 tranches de jambon fumé 30 tranches de coppa
15 tranches de salami 15 tranches de saucisson
15 tranches de mortadelle 15 tranches de roulades

30 tranches de rôti de bœuf cuit au four à pain

Salade de pâtes à la crème de moutarde Trio de carottes aux agrumes
Pommes de terre en salade parfumées à la menthe Salade d'endives aux
pommes caramélisées

Fromage : chèvre, brie et maroilles

**** Tarte maison

Forfait déplacement en supplément

19,50€ / personne TTC (pour un minimum de 50 personnes)

Buffet Tradi-Toque

30 tranches de jambon fumé 30 tranches de coppa
15 tranches de salami 15 tranches de saucisson
15 tranches de mortadelle 15 tranches de roulades

30 tranches de rôti de bœuf cuit au four à pain

Salade de pâtes à la crème de moutarde Trio de carottes aux agrumes
Pommes de terre en salade parfumées à la menthe Salade d'endives aux
pommes caramélisées

Fromage : chèvre, brie et maroilles

**** Tarte maison

Forfait déplacement en supplément

19,50€ / personne TTC (pour un minimum de 50 personnes)

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

La Toque authentique

Vous aimez la simplicité mais restez exigeants sur la qualité et la quantité ?
Ce menu vous ravira !

Entrée au choix : (servie sur nid de salade)

- Ficelle mexicaine
- Gaufre salée tomates, bacon, sauce à l'emmental
- Tarte courgette, brie
- Bruschetta du nord

Plat au choix : (accompagnés de féculents et de légumes de saison, viande mijotée
dans un four à pain traditionnel)

- Blanquette de veau de Mamie
- Filet de dos de lieu au pesto
- Carbonnade flamande du chef
- Escalope de dinde sauce maroilles

Dessert au choix :

- Duo de mousses montées façon liégeoise
- Tarte aux pommes dorées à la cassonade
- Brioche de pain perdu, poire pochée et caramel au beurre salé
- Moelleux aux deux chocolats, chantilly noisette

Forfait déplacement en supplément

21.50€ TTC / pers pour un minimum de 15 personnes, service non inclus
(voir page service et boissons)

Possibilité de compléter votre menu avec un cocktail et ses mignardises, parcourez
nos propositions

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Éclosion gustative

Vous êtes friands du mélange entre le traditionnel et l'originalité, optez pour ce menu complet très généreux où le chef s'exprime !

Entrée au choix

(servie sur nid de salade)

- Croissant fourré jambon, dinde, mozzarella
- Crumble de tomates et saumon
- Crevettes sautée aux carottes, miel et moutarde
- Saumon fumé à l'aneth en nos caves et son pain croquant

Plat au choix

(servi avec féculents et légumes de saison, viande mijotée au four à pain traditionnel)

- Suprême de pintade aux champignons et sauce vin blanc
- Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne
- Pavé de saumon à la crème de curry

Plat au choix

(servi avec féculents et légumes de saison, viande mijotée au four à pain traditionnel)

- Suprême de pintade aux champignons et sauce vin blanc
- Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne
- Pavé de saumon à la crème de curry
- Rôti de bœuf, oignons caramélisés et sauce madère

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant La Toque Mobile

Instant glacé

Sorbet de fruits de saison arrosés ou pas selon les goûts

Fromage

Le chef aime travailler ses produits et ne propose pas de fromage simplement tranché sauf si vous l'exigez. Découvrez plutôt nos fromages panés, croquants et fondants à souhait avec leur verdure :

- Brie
- Maroilles
- Chèvre
- Camembert

Dessert

Assiette gourmande composée d'une mini gaufrette des îles, d'un fruit de saison en deux façons et d'un petit cake au chocolat

Forfait déplacement en supplément

29.50€ TTC / pers pour un minimum de 15 personnes

N'oubliez pas de parcourir nos cocktails et mignardises pour vous mettre en appétit avant ce menu

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant
La Toque Mobile

Effeillé gastronomique

Étonnez vos convives et offrez à vos palais les saveurs de produits nobles en choisissant ce troisième menu

Entrée

Assiette gourmande composée de :
Billes de foie gras aux 4 épices et son chutney de fruits
Tartare de duo de saumon et son émulsion crème de citron vert Gambas poêlée à l'armoricaine

Plat au choix

(servi avec féculents et légumes de saison, viande mijotée au four à pain traditionnel)

- Pavé de veau sauce sauternes
- Magret de canard au miel et vinaigre balsamique
- Ballottine de volaille sauce forestière
- Dos de cabillaud au beurre d'agrumes

Sorbet :

Au choix selon saison

Fromage :

Nems de maroilles

Brique de mont des cats crème de moutarde

Bruschetta au provalone fumé

Dessert :

Assiette gourmande composée de :
- Tarte déstructurée en verrine

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant La Toque Mobile

- Crumble de pomme-poire et pain d'épices
- Mousse de chocolat blanc/yaourt grec et chantilly fruits rouges

Devis possible à la carte sur demande/Forfait déplacement en supplément
36€ TTC par personne pour un minimum de 15 personnes,

personnel non inclus (voir page service)

Pour profiter de La Toque Mobile du début à la fin, choisissez un de nos
cocktails et quelques mignardises !

Formule Truck

En réunion professionnelle ou pour un rassemblement privé la toque peut
aussi vous proposer des formules street food:

Burger, plat brasserie, plat du monde etc,

La Toque n'a pas de limite.

Il suffit juste de faire votre demande par mail, téléphone ou face book au chef
qui se fera un plaisir de vous élaborer un menu

Exemple de Menu

Formule burger 10 euros par personne

Burger toqué

Bœuf - Tome d'Esquerchin - Oignon à la trois mont - bacon fumé maison -
sauce tomaté - salade - tomate

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant La Toque Mobile

Les burgers sont accompagnés frite fraîche au gras de boeuf
A la carte il est possible aussi de proposer des entrées, des dessert...

La Toque fait son brunch (2 choix possibles)

Vous pouvez en faire tout un plat !

Entre le petit déjeuner et le déjeuner, le brunch associe la diversité des aliments et
l'originalité

Vous passerez un moment convivial avec un large échantillon culinaire

Préparé par La Toque Mobile

Nous nous ferons un plaisir de vous ravir les papilles et de vous servir

Vous dégusterez...

Café - Thé - Chocolat chaud - Croissant
Petit pain au chocolat - Brioche suisse
Pain campagnard Assortiment de confitures Miel
Pâte à tartiner Jus de fruits pressés
Beurre
Yaourt...

...mais aussi

Assortiment de charcuteries

jambon fumé, rosette, roulade à l'ail

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19



Rendez votre événement chic et subtil en choisissant La Toque Mobile

Assortiment de fromages

brie, camembert, comté

Salades composée riz et carottes aux agrumes

Saucisses de volaille Œufs brouillés

Tarte salée du chef Pancakes Smoothie

Fruits caramélisés à la liqueur de vanille

25€ TTC par personne pour un minimum de 15 personnes.

Forfait déplacement en supplément

www.toque-mobile.fr



06 23 20 41 19