

TOQUE N'CO

Réveillon de Noël et St Sylvestre !

TOQUE N'CO CRÉATIONS

PAIN SURPRISE FESTIF

Au foie gras, Saumon fumé, jambon de Parme, Crevettes marinées, Coppa, Tomme parfumée à la truffe

CANAPÉS TENDANCES

Carpaccio de bœuf au cream cheese et vinaigrette truffée

Tzatziki de concombre à la menthe ciselée

Pain complet toasté, foie gras au torchon, fleur de sel et chutney figues

La touche de saumon cubique fromage blanc aux herbes, laque au piment doux

Verrine création à l'avocat, thon et coulis de tomate épicée

Tortillas fraîcheur au poulet, bacon, parmesan et tomates séchées

BALADE AUTOUR DU FOIE GRAS

Mini burger au foie gras, chutney de figues & vanille de Lifou

PLAISIRS SUCRÉS DES TOQUES

Mini moelleux chocolat

Mini Financiers framboise

Gâteau aux noix et banane

Mini bouchées/verrines du Chef...

Panacotta chocolat blanc, confit de framboises,

Mousse aux trois chocolats,

Banoffee du chef, tarte citron,...

BOUCHÉES PRESTIGES

Cuillère de saumon frais et fumé aux herbes, crumble d'épices

Sucette de foie gras au pain d'épices, poire pochée

Mini pancake aux herbes, fromage frais, thon mariné à la thaï

Focaccia grillée au houmous, feta et poivrons marinés

Briochette à la crevette marinée citron/coriandre et achards

ANIMATIONS CHAUDES (PLANCHA MINUTE)

Brochettes de bœuf mariné chimichurri

Crevettes piquées à la citronnelle, gingembre et combawa

Brochettes de poulet coco/curry à l'indienne

Tataki de thon mariné à l'aigre douce

12 PIÈCES PAR PERSONNE
2 450F HT

18 PIÈCES PAR PERSONNE
3 675F HT

24 PIÈCES PAR PERSONNE
4 900F HT

HORS SERVICE ET LIVRAISON



TOQUE N'CO

Réveillon de Noël et St Sylvestre !

NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES FINES FRAICHEUR

Dome de saumon fumé au fromage frais, aneth et noisettes grillées, vinaigrette au letchis 1 850F

Le carpaccio de st Jacques a l'huile de combawa et caviar d'artichauts 1 950F

Le tartare de saumon à la mangue fraîche, coriandre et velouté d'avocat citronné 2 100F

ENTRÉES CHAUDES

Les brochettes de st Jacques au jambon de cerf, tombée de poireaux aux champignons 1 950F

Le médaillon de langouste au beurre de gingembre, bisque corsé au rhum vieux, julienne de légumes aux herbes 2 150F

Les ravioles de boeuf confit au foie gras, purée de citrouille à la truffe, jus de boeuf braisé 1 950F

LES PLATS FESTIFS

Le Maki de Vivaneau et Saint Jacques, beurre blanc émulsionné 2 950F

Le Filet de bœuf Wellington à notre façon, champignons, brèdes, lard et jus corsé foie gras et porto 2 950F

Les lingots de jarret de veau confit 72h au romarin, truffe et champignons sautés 2 850F

Le filet de Mahi Mahi gratiné à la langouste et citronnelle, jus de crustacés à la thaï 2 950F

GARNITURES

2 GARNITURES AU CHOIX

Riz au coco

Mousseline de patate carry

Wok de légumes aux herbes

Citrouille grillée au thym

RETOUR DES CÔTES CALÉDONIENNES

LES CREVETTES

AÏOLE, MAYONNAISE, ROUILLE

250 GRS Petite 1 050F

500 GRS Moyenne 2 100F

1 KG Grande 3 950F

LE SAUMON FUMÉ

Blinis, beurre demi sel et crème d'herbes citronnée 1 250F

LES SALADES DES PROFONDEURS

250 GRS Salade de poissons au lait de coco 950F

250 GRS Salade de poulpe mariné 950F

TOQUE N'CO

Réveillon de Noël et St Sylvestre !

BUFFET DE DESSERTS

NOS BÛCHES 1 400F/ personne*

L'eclipse
Biscuit amande praliné feuillantine crème
brulée vanille mousse chocolat Tanzanie

La verger
Croustillant cornflex chocolat blanc, abricots
rôtie au miel et romarin, mousse légère
blanche.

La pralichoc
Fondant chocolat, crémeux grand cru chocolat
Haïti éclats de nougatine au gré de cacao,
mousse légère au praliné.

La roulée fruitée
Croustillant céréales feuillantine inspiration
framboise, biscuit Joconde roulée brisure de
framboise et zestes de citron vert, mousse
vanille de karikouïé

LE BRIE AUX TRUFFES 1 500F/ personne*

LE PLATEAU DE FROMAGES DE LA CRÉMERIE 1 800F/ portion

NOS BOUCHÉS SUCRÉS FINES

Assortiments de truffes au chocolat
2 200F la douzaine

Les verines des toqués
2 400F la douzaine

Mini financier
2 000F la douzaine



MENUS DE FÊTES

COMPOSEZ VOS MENUS SELON VOS ENVIES

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 5 950F/ personne*

COMPOSITION DE BUFFET SUR MESURE

à partir de 10 personnes

Pour tout renseignement contactez nous
Par téléphone au 27 89 05
Par mail à toque.n.co@gmail.com

*Sur une base d'une part par personne