

Menu de fêtes de fin d'année

2022



Commande par mail :
toque.n.co@gmail.com

ou
par tél au : 27 89 05

Plus d'informations sur notre
site : toquenco.nc

Sur facebook 

COCKTAIL SPECIAL FIN D'ANNÉE

Toque n'Co
Pain Surprise Festif

*Grand pain garni de minis sandwichs moelleux
Au foie gras, Saumon fumé, Jambon de Parme,
Crevettes marinées, Coppa, Tomme parfumée à la truffe*


Bouchées Prestige

*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, féta et poivrons marinés
Briochette à la crevette mariné citron/coriandre et achards*


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, laqué au piment doux
Verrine création à l'avocat, thon et coulis de tomates épicées
Tortillas fraîcheur au poulet, bacon, parmesan et tomates séchées*



Toque n'Co vous souhaite
De bonnes fêtes de fin d'année !



Toque n'Co

ANIMATION CHAUDE

Brochettes de bœuf marinées 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



ANIMATION BALADE AUTOUR DU FOIE GRAS (ou à réchauffer)

Minis Burgers au foie gras chutney de figues/vanille de Lifou



PLAISIRS SUCRÉS DES TOQUES

Mini moelleux au chocolat
Mini Financier framboises
Gâteau aux noix et banane

Minis bœufs/verrines du Chef
Panacotta chocolat blanc, confit de framboises
Mousse aux trois chocolats
Banofée du chef
Tarte citron

12 pièces par personne 2450fr ht
18 pièces par personne 3675fr ht
24 pièces par personne 4900fr ht

(hors service et livraison.)



★ **Toque n'Co** vous souhaite
De bonnes fêtes de fin d'année !

Toque n'Co

★ NOS SUGGESTIONS ★

ENTRÉES FINES FRAICHEUR

*Dôme de saumon fumé au fromage frais, aneth et noisettes grillées,
vinaigrette au letchis **1 650 Frs***

*Tartare de bœuf au couteau, foie gras et oignons confits,
marinade légère au vieux Balsamique **1 650 frs***

*Carpaccio de st Jacques à l'huile de combawa et
caviar d'artichauts **1 650fr***

*Médaille de foie gras confit aux épices douces, fine gelée au Porto,
figues fondantes et chips de pain de campagne **1 600 frs***



ENTRÉES CHAUDES

*Brochettes de st Jacques au jambon de cerf,
tombée de poireaux aux champignons **1750fr***

*Gratin de tourteau et poissons à la créole, oignons verts, thym **1950fr***

*°La cassolette de canard confit aux morilles **1650fr***

*L'escalope de foie gras poêlé à la mangue et passion,
citrouille sautée au Niaouli **1800fr***



Toque n'Co vous souhaite
De bonnes fêtes de fin d'année !



LES PLATS FESTIFS *Toque N'CO*

Signature du chef



Filet de Mahi Mahi gratiné à la langouste et agrumes 2 700 frs

Vivaneau en écaille de truffe, beurre blanc émulsionné 2800 frs

Filet de bœuf farci aux girolles, crème de foie gras et Porto 2800fr

*Les lingots de jarret de veau confit 72h au romarin,
truffes et champignons sautés 2 800 Frs*



Deux garnitures au choix :

*Riz au coco, mousseline de patate carry,
wok de légumes aux herbes, citrouille grillée au thym*



Toque n'Co vous souhaite
De bonnes fêtes de fin d'année !

FOIE GRAS TRADITION

Mi-cuit au torchon

TOUT NOS FOIES GRAS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN DÉLICIEUX
CHUTNEY MANGUE-GINGEMBRE OU OIGNONS-FIGUES

500gr = 8000fr **1kg = 15000fr**



NATURE
AU PORTO
À LA VANILLE DE LIFOU
EN HABIT DE GRAINES
EN CHAPELURE D'ÉPICES

Nos foies gras sont accompagnés de briochettes



RETOUR DES CÔTES CALEDONIENNES

Les crevettes cocktail
(Aioli, mayonnaise, rouille)

-250 gr Petite **950fr**
-500 gr Moyenne **1800 frs**
-1 kg Grande **3600 frs**

Le saumon fume 1250fr

Blinis, beurre demi sel et crème d'herbes citronnée

Les salades des profondeurs

-250 gr Salade de poissons au lait de coco **950fr**
-250 gr Salade de poulpe mariné **950fr**



Toque n'Co vous souhaite
De bonnes fêtes de fin d'année !

Toque n'Co

BUFFET DE DESSERTS

Nos Buches **1400 fr/la part**



L'éclipse :

Biscuit amande, praliné feuilletine
Crème onctueuse à la vanille du Mont Mou
Mousse au chocolat grand cru Tanzanie

La piémont :

Croustillant céréales sablé praliné, crème onctueuse pralinée
Praliné noisette maison
Mousse gianduja

La Pabana :

Biscuit moelleux à la noisette, croustillant feuilletine coco passion
Crèmeux abricot
Mousse passion mangue banane citron

La roulée fruitée

Croustillant céréales feuilletine framboise
Insert biscuit joconde et confit framboise zeste de citron roulé
Mousse légère vanille de karikouïé



Le brie aux truffes **1500fr/part**
Le plateau de fromages de la Crèmerie **1800fr/portion**

Nos Bouchés sucrés fines



Assortiments de truffes au chocolat **2200fr/dz**
Les verrines des toqués **2400fr/dz**
Minis financiers **2000fr/dz**
Nos macarons assortis **2400fr/dz**

Menus de fêtes des Toqués



NOUVEAU !!!

COMPOSEZ VOUS-MEMES VOTRE MENU

(Entrée/plat/dessert)

AU TARIF UNIQUE DE :

5000fr/personne

COMPOSEZ VOTRE BUFFET

FROID & CHAUD

AU TARIF UNIQUE DE :

6500fr/personne

(base de 8 personnes minimum)

Commande par mail :
toque.n.co@gmail.com

ou

par tél au : 27 89 05

Plus d'informations sur notre site : toquenco.nc

et sur notre page Facebook

