



Les buffets Prestige 20 personnes minimum

LE SCINTILLANT

6 550 cfp / pers.

BUFFET SALÉ FROID

Les médaillons de foie gras, chutney de figues et brioche dorée
La salade de cerf à notre façon, salsa piment à part
La salade de poulpe
Éventail d'huitres et sa vinaigrette festive
La pyramide de crevettes cocktail, mayonnaise parfumée
La salade tahitienne parfumée au gingembre et cilantro
La salade de pomme de terre façon périgourdine

PLATEAUX DE FROMAGES AFFINÉS ET SON PAIN AUX NOIX

BUFFET DE DESSERTS

Entremets ou bûches au choix

LE FLAMBOYANT

8 950 cfp / pers.

BUFFET SALÉ FROID

Les médaillons de foie gras, chutney de figues et brioche dorée
La salade de cerf à notre façon, salsa piment à part
La salade de poulpe
Éventail d'huitres et sa vinaigrette festive
La pyramide de crevettes cocktail, mayonnaise parfumée
La salade tahitienne parfumée au gingembre et cilantro
La salade de pomme de terre façon périgourdine

BUFFET SALÉ CHAUD

Filet de boeuf grillé à la crème de foie gras
Le Mahi Mahi gratiné à la langouste

Wok de légumes aux champignons et marrons
Écrasé de pomme de terre aux herbes

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS ET SON PAIN AUX NOIX

BUFFET DE DESSERTS

Entremets ou bûches au choix

TARIF HORS TGC



Toque n'Co

Pour tout renseignement,
contactez-nous par téléphone au
27 89 05 ou 77 32 04

Par E-mail à
toque.n.co@gmail.com

Commande en ligne sur
www.toquenco.nc

92-94 rue bénébig
Vallée des Colons,
98800 Nouméa

Ouvert
du lundi au vendredi
de 8h00 à 12h00
et 14h00 à 17h00

Ne pas jeter sur la voie publique.

 [toquenco](https://www.facebook.com/toquenco)

LES SUGGESTIONS FESTIVES DE

Toque n'Co

TRAITEUR - PÂTISSIER

SPÉCIAL
**Noël &
St-Sylvestre**
2019



**PENSEZ À RÉSERVER
DÈS MAINTENANT !**

Apéritifs & cocktails

Le pain surprise toque n°prestige (au saumon fumé, foie gras, crabe,...)	7 150 cfp
Le boeuf mariné à la truffe, aceto balsamico, fromage frais aux herbes	2 100 cfp / dz
Les bonbons de foie gras aux figues et épices douces	2 400 cfp / dz
Les verrines création à la crevette coco/citron vert, mousse onctueuse au curry, condiment tomato/coriandre	2 300 cfp / dz

Nos suggestions

ENTRÉES FINES FROIDES

Dôme de saumon au fromage frais, aneth et noisettes grillées, vinaigrette au letchis	1 650 cfp
Tartare de boeuf au couteau, foie gras et oignons confits, marinade légère au vieux balsamique	1 350 cfp
Le médaillon de foie gras au torchon, chutney de figues et brioche dorée	1 750 cfp

ENTRÉES FINES À RÉCHAUFFER

Les gnocchis aux herbes et coquillage en écume de truffe, parmesan et épinards	1 550 cfp
Le gratin de crabe à la créole, oignons verts, thym, salsa piment à part	1 450 cfp
Lescalope de foie gras poêlé à la mangue et passion, citrouille sautée au niouli	1 800 cfp

LES PLATS FESTIFS ET SES 2 GARNITURES AU CHOIX

Le filet de Mahi Mahi gratiné à la langouste et agrumes	2 400 cfp
Le Vivaneau en écaille de légumes vivriers, crème onctueuse aux saveurs truffées	2 500 cfp
Le filet de boeuf aux oignons confits, crème de foie gras et porto	2 200 cfp
Le suprême de volaille farci aux crevettes de pays, jus corsé au poivre du Vanuatu	2 200 cfp
La 1/2 langouste flambée et gratinée au beurre persillé	3 100 cfp
Le mi-cuit de thon rouge façon Rossini, champignons persillés, blinis et foie gras poêlé	2 200 cfp
Le filet mignon de veau rôti au thym et farci aux pruneaux, jus de porto réduit	2 100 cfp

2 GARNITURES AUX CHOIX

Gratin de patate douce, riz au coco, écrasé de pomme de terre aux herbes, wok de légumes aux champignons et marrons

Notre foie gras « tradition »

MI-CUIT AU TORCHON

NOS DIFFÉRENTS PARFUMS

Nature, au porto, à la vanille de Lifou
en habit de graines ou en chapelure d'épices

8 000 cfp / 500 g	15 000 cfp / 1 kg
-------------------	-------------------

Tous nos foies gras sont accompagnés d'un délicieux, chutney mangue-gingembre ou oignons-figues et de petits pains briochés.



Les fruits de mer des Toqués

LES CREVETTES COCKTAILS

MAYONNAISE, BEURRE ET PAIN DE SEIGLE

6 crevettes	950 cfp
12 crevettes	1 800 cfp
24 crevettes	3 600 cfp

LES SALADES DES PROFONDEURS

Salade de poissons (250 g)	950 cfp
Salade de poulpe mariné (250 g)	950 cfp
Coquillages (250 g)	950 cfp

LES LANGOUSTES (500 g environ)

Entière, mayonnaise et rouille
3 950 cfp / pièce

LES HUÎTRES DE DUMBÉA (Calibre 3)

Vinaigre échalotte, pain de seigle, beurre et citron
1 900 cfp / 6
3 800 cfp / dz

Nos plateaux de fruits de mer

Servis avec pain de seigle, beurre, vinaigre, échalotte et citron

LE PLATEAU FRAICHEUR 14 500 cfp

24 huîtres, 24 crevettes, 1 langouste entière

LE PLATEAU MARÉE 15 500 cfp

24 huîtres, 24 crevettes, 500 g de salades de poissons
500 g de salades de poulpe, coquillages

LE PLATEAU ROYAL 17 500 cfp

24 huîtres, 24 crevettes, 1 langouste entière, 250 g de salades de poissons,
250 g de salades de poulpe



Buffet des desserts

NOS BÛCHES

750 cfp / part

La bûche Chocopraline (noisette, praliné, chocolat noir)
La bûche Normande (vanille, pomme, calvados)
La bûche Passion des îles (fruit exotique, chocolat au lait)
La bûche Framboise et Matcha (framboise, thé matcha, vanille)
La bûche Christmaccino (café, chocolat)
La bûche Classique (praliné, feuilletine)

NOS ENTREMETS

750 cfp / part

possibilité de commander en individuel

Le Toutchoco
Le Framboisier
Le Cheesecake exotique
Le Choco Banane

Les menus de fêtes

TOQUE N' PETILLANT

3 850 cfp / pers.

Crevettes cocktail aux deux mayonnaises parfumées
Filet mignon de veau roti au thym farci aux pruneaux
Bûche au choix

TOQUE N' CHIC ET CHOC

4 450 cfp / pers.

Médaillon de foie gras et son chutney de figue
Filet de mahi mahi gratiné à la langouste
Bûche au choix

TOQUE N' PAPILLES ET PUPILLES

5350 cfp / pers.

Gratin de crabe à la créole, oignons vert et thym, salsa de piment à part
Filet de Boeuf aux oignons confits et crème de foie gras au porto
Bûche au choix

2 GARNITURES AU CHOIX

Gratin de patate douce, riz au coco, écrasé de pomme de terre aux herbes,
wok de légumes aux champignons et marrons