



LES TOQUES

EVENT PARIS



Maison de gastronomie depuis 1995...

Garants d'un savoir-faire
gastronomique, nous militons
pour une cuisine respectueuse
des produits et des saisons,
une cuisine de proximité experte
et créative qui donne du sens
nos assiettes.

Jérémy INACIO

Co-fondateur &
Chef de Production

Romain Caceres

Chef de Cuisine



TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE

depuis 1995

**Depuis l'école Ferrandi, l'éco-responsabilité
fait partie de notre ADN.**

La situation est alarmante : 5 milliards de tonnes
de plastique dans la nature, Déforestation
Surconsommation, Pollution...

Conscients que le sort de notre planète
est de la responsabilité de tous, nous militons
depuis 1995 pour une cuisine engagée qui donne
du sens à ce que nous mangeons.

Produits frais et de saison, Circuits courts,
Zéro plastique, Zéro déchet, Zéro gâchis...

Nos actions sont concrètes de la conception
à la réalisation de vos réceptions.

Chaque année nous redoublons d'efforts accompagnés
de l'agence indépendante Ecovadis pour atteindre
nos objectifs.

**Chaque geste compte, alors ensemble
devenons acteurs de la transition écologique.**





Nos Menus Cocktails

Cocktail Apéritif de 8 pièces 2 € ht

Menu de 8 pièces salées et/ou sucrées, idéal pour un apéritif ou un pot de départ.

Cocktail Afterwork 29€ ht

Menu de 12 pièces salées & sucrées, idéal pour vos afterworks.

Cocktail Déjeunatoire 36€ ht

Menu de 18 pièces salées & sucrées, pour un déjeuner gourmand et convivial.

Cocktail Déjeunatoire Chaud 39€ ht

Menu de 18 pièces salées & sucrées et d'un plat chaud, pour un déjeuner gourmand et convivial.

Cocktail Dînatoire 39€ ht

Menu de 20 pièces salées & sucrées, pour un dîner chic et créatif.

POUR VOS EVENEMENTS

Parce que chaque événement est unique, nous vous proposons de travailler avec vous une proposition sur-mesure.

La maison Les Toques vous propose également une carte de boissons, d'animations culinaire, du mobilier...

Nos menus incluent l'installation, le service ainsi que le rangement du matériel. Ainsi que le nappage, le matériel de service et de présentation

Hors boissons, hors matériel de réchauffe et frais de livraison.

Cocktail Apéritif 8 pièces

- Les Pièces Salées froides

Mini cheesecake de potiron, pointe de crème à la muscade
Crevette pochée au court bouillon, houmous et fenouil
Ruban de carotte, chèvre frais échalote-miel, pointe de bergamote
Fondant de volaille au saté, glaçage coco
Pic de tomate Soleggiato et mozzarella fumée
Cake du Maraîcher au cresson, champignons, beaufort et estragon

- Les Pièces Sucrées

Rocher chocolat croustillant fève Tonka, ganache chocolat/caramel
Gourmandise de flan framboise de la Maison Savary



Cocktail Afterwork

12 pièces



- Les Pièces Salées froides

Pic de tomate Soleggiato et mozzarella fumée
Mini cheesecake de potiron, pointe de crème à la muscade
Ruban de carotte, chèvre frais échalote-miel, pointe de bergamote
Crevette pochée au court bouillon, houmous et fenouil
Gaufre basilic, crème Thaï épicée et légumes, pignons torréfiés
Fondant de volaille au saté, glaçage coco
Cake du Maraîcher au cresson, champignons, beaufort et estragon
Bagel XXL au pastrami et ses légumes de saison

- Les Pièces Sucrées

Brochette de fruits frais de saison et menthe fraîche
Rocher chocolat croustillant fève Tonka, ganache chocolat/caramel
Mini cannelés bordelais

Cocktail Déjeunatoire

18 pièces

- Les Pièces Salées froides

Pic de tomate Soleggiato et mozzarella fumée
Mini cheesecake de potiron, pointe de crème à la muscade
Ruban de carotte, chèvre frais échalote-miel, pointe de bergamote
Crevette pochée au court bouillon, houmous et fenouil
Timbale salade du marché (selon saison)
Gaufre basilic, crème Thai épicée et légumes, pignons torréfiés
Fondant de volaille au saté, glaçage coco
Bostock de saumon fumé et saumon mariné à l'aneth
Cake du Maraîcher au cresson, champignons, beaufort et estragon
Bagel XXL au pastrami et ses légumes de saison
Planche de légumes et pickles du marché

- Les Pièces Sucrées

Brochette de fruits frais de saison et menthe fraîche
Rocher chocolat croustillant fève Tonka, ganache chocolat/caramel
Gourmandise de flan framboise de la Maison Savary
Verrine de panna cotta, crumble et fruits de saison



Cocktail Déjeunatoire Chaud 18 pièces



- Les Pièces Salées froides

Pic de tomate Soleggiato et mozzarella fumée

Mini cheesecake de potiron, pointe de crème à la muscade

Ruban de carotte, chèvre frais échalote-miel, pointe de bergamote

Crevette pochée au court bouillon, houmous et fenouil

Timbale salade du marché (selon saison)

Gaufre basilic, crème Thai épiciée et légumes, pignons torréfiés

Fondant de volaille au saté, glaçage coco

Bretzel moelleux garni d'une anchoïade, olive noire et fèves

Bostock de saumon fumé et saumon mariné à l'aneth

Cake du Maraîcher au cresson, champignons, beaufort et estragon

- Le Plat Chaud

Curry de volaille au lait de coco et petits légumes façon thaï

- Les Pièces Sucrées

Brochette de fruits frais de saison et menthe fraîche

Mini cannelés bordelais

Gourmandise de flan framboise de la Maison Savary

Verrine de panna cotta, crumble et fruits de saison

Cocktail Dînatoire

20 pièces

- Les Pièces Salées froides

Pic de tomate Soleggiato et mozzarella fumée
Mini cheesecake de potiron, pointe de crème à la muscade
Rouleau de printemps au foie gras et vinaigre de riz
Ruban de carotte, chèvre frais échalote-miel, pointe de bergamote
Crevette pochée au court bouillon, houmous et fenouil
Timbale salade du marché (selon saison)
Céviché de la criée du moment, marinade et pickles du maraîcher
Bretzel moelleux garni d'une anchoïade, olive noire et fèves
Bostock de saumon fumé et saumon mariné à l'aneth
Cake du Maraîcher au cresson, champignons, beaufort et estragon

- Les Pièces Sucrées

Brochette de fruits frais de saison et menthe fraîche
Mini cannelés bordelais
Gourmandise de flan framboise de la Maison Savary
Verrine de panna cotta, crumble et fruits de saison
Assortiment de gaufres maison gourmandes (chocolat, fruits...)



LES TOQUES



Cheesecake de potiron
et crème muscade



Pics de tomate confite
et mozza fumée



Fondant de volaille au
saté, glaçage coco



Palet de patate douce
aux 5 épices



Rouleau de printemps
au foie gras



Cake maraîcher au
cresson



Chèvre frais à
l'échalote, ruban de
carotte à la bergamote



Céviche de la criée,
marinade du moment



Veau grillé à l'origan,
sauce gribiche



Planche du
maraîcher aux
légumes de saison



Bostock de saumon
fumé à l'aneth



Mini burger veggie,
sauce estragon



Gauffre basilic aux
légumes de saison



Mini pain bretzel
aux légumes façon
Bagnat



Bagel XXL pastrami
et légumes croquants



LES TOQUES

01 39 25 04 04

9 rue de Bicêtre, 94240 l'Haÿ-les-Roses

contact@lestoques.com

www.lestoques.com