

PERRINE LA TOQUÉE

TRAITEUR



06.86.50.98.04
PDESSE@YAHOO.FR

3898 ROUTE D'ORVILLE
61120 ORVILLE
SAP EN AUGE

PERRINE DESSE

A PROPOS DE NOUS



Cheffe à domicile depuis une dizaine d'années, je mets à votre service ma passion de la cuisine. Pour rendre inoubliable votre réception je serai à vos côtés en la rendant unique et à votre image. Complètement personnalisés mes devis sont réalisés sur mesure pour coller le plus possible à vos envies, vos goûts et votre budget.

Ma cuisine est pleine de saveurs, d'épices et vous y trouverez le petit truc en plus qui restera dans les esprits de vos invités longtemps après votre réception. Je choisis avec soin les produits que je cuisine et les producteurs avec qui je travaille. Dès que possible mes produits sont locaux pour un maximum de fraîcheur et de traçabilité.

J'apporte un soin tout particulier à la décoration de mes buffets, de mes tables ainsi qu'au dressage de mes assiettes. Si vous souhaitez un service « clé en main », faites le nous savoir ! Il vous suffira de vous laisser porter et de profiter. Mon équipe et moi géreront la décoration, les éclairages, la mise en place de la salle et du cocktail du début à la fin.

Si vous souhaitez une réception unique, de qualité et réalisée avec le sourire alors n'hésitez pas un seul instant !

COCKTAIL ET VIN D'HONNEUR

**VIN D'HONNEUR SUCRÉ,
VERRE D'ACCUEIL
4€ PAR PERSONNE**

**BONBONNE DE THÉ FROID MAISON
BONBONNE DE CITRONNADE MAISON
EAU PLATE ET EAU GAZEUSE
3 BOUCHÉES SUCRÉES (TYPE CHOUQUETTE,
MINI FINANCIER, MADELEINES...)**



ATELIERS - 8€ PAR PERSONNE

- **BAR À JAMBON** / DÉCOUPE D'UN JAMBON SERRANO DE MINIMUM 12 MOIS D'AFFINAGE ACCOMPAGNÉ DE PAIN, D'AIL CONFIT, DE CHARCUTERIES NORMANDES ET CORSES
 - **BAR À SAUMON** / DÉGUSTATION D'UN SAUMON FUMÉ ARTISANAL ET D'UN SAUMON GRAVLAX ACCOMPAGNÉ DE BLINIS, PAIN DE SEIGLE, CRÈME MASCARPONE GINGEMBRE ET ANETH. FUMAISSON DE SAUMON SOUS MINI CLOCHE DEVANT VOS INVITÉS.
 - **PLANCHA** / CUISSON MINUTE DEVANT VOS INVITÉS DE PRODUITS DE SAISON À LA PLANCHA (ST JACQUES, MI CUIT DE SAUMON, BROCHETTES À LA JAPONAISE, GAMBAS ETC...)
 - **BAR À FOIE GRAS** / DÉGUSTATION DE FOIE GRAS MI CUIT ACCOMPAGNÉ DE DIFFÉRENTES SORTES DE PAIN ET CHUTNEY. CUISSON DE PETITES ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA PLANCHA.
 - **BAR À MINI BURGERS** / MINI BURGERS CHAUDS ET FROIDS DRESSÉS À LA DEMANDE (POSSIBILITÉ D'INCLURE DES MINI HOT-DOG)
 - **BAR À GAUFRES SALÉES** / CUISSON MINUTE DE PLUSIEURS SORTES DE GAUFRES SALÉES (JAMBON RACLETTE, CHORIZO EMMENTAL, LÉGUMES DE SAISON ETC...)
 - **BAR À MEZZÉS LIBANAIS** / DÉGUSTATION DANS DES PAINS PITAS DE PLUSIEURS MEZZÉS LIBANAIS (SELON SAISON)
-

BOUCHEES SALEES

12€ LES 5 / 22€ LES 10

TOAST AU FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET SES COPEAUX DE FOIE GRAS

MINI EMPANADAS AU BOEUF

MINI WRAP DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS ET ROQUETTE
HOUMOUS LIBANAIS ET SA TORTILLA VÉGÉ

CUILLÈRE OEUF MIMOSA AUX CREVETTES

MINI QUICHES NORMANDES À L'ANDOUILLE ET AU CAMEMBERT

MINI QUICHES VÉGÉTARIENNES VÉGÉ

VERRINE TEX MEX (AVOCATS CREVETTES)

VERRINE DE TARTARE DE SAUMON À LA JAPONAISE

CUILLÈRE DE TARTARE DE THON ROUGE À LA MANGUE

MINI BROCHETTES TERRE MER (CHORIZO CREVETTES)

GRAVLAX, BLINIS ET SA CRÈME MASCARPONE

PETIT ÉCLAIRE AU SAUMON FUMÉ ET CITRON CONFIT

MINI BURGER AU MAGRET DE CANARD

CRACKER ET SA CRÈME DE FOIE GRAS AU POMMEAU

VERRINE DE PURÉE DE CAROTTES AU CITRON CONFIT VÉGÉ

MINI ACRA DE MORUE

BROCHETTE DE POIRE AU GINGEMBRE ET MAGRET FUMÉ

BROCHETTE DE TOMME DE BREBIS, NOIX ET POIRE VÉGÉ

CRÈME À LA FOURME D'AMBERT, JAMBON CRU ET NOIX

SABLÉ, CRÈME DE CHÈVRE AU MIEL VÉGÉ

VERRINE DE CAVIAR D'AUBERGINE VÉGÉ

TARTARE DE SAUMON À LA CITRONNELLE ET AU CÉLERI
BRANCHE

TORTILLA DE POMMES DE TERRE AUX ÉPICES LIBANAISES VÉGÉ

TORTILLA DE POMMES DE TERRE AU CAMEMBERT VÉGÉ

MINI BOUCHÉES À L'ESCARGOT

MINI FEUILLETÉS AU BOUDIN NOIR ET AUX POMMES

VERRINE DE CRÈME DE CHOUX FLEUR AU CHORIZO

MENUS



ENTRÉES

FOIE GRAS MI CUIT, BRIOCHE ET CHUTNEY DE FIGUES

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE, CHIPS DE PARMESAN ET
CRÈME AU GINGEMBRE

SALADE COLORÉE DE CHOUX FLEUR RÔTI, GRENADE ET
CORIANDRE

GRAVLAX MAISON AUX BAIES ROSES, CRÈME À LA
CITRONNELLE ET PETIT BLINIS

BLINIS DE PATATE DOUCE, LÉGUMES CONFITS ET SES GRAINES
GERMÉES

AUBERGINES RÔTIES FAÇON OTTO, SAUCE FROMAGE BLANC
AU SUMAC, CURRY ET GRENADE

PLATS

MAGRET DE CANARD AU MIEL, PURÉE DE PATATES DOUCES AU
CITRON CONFIT ET PDT RÔTIES AUX ÉPICES LIBANAISES

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE D'ÉPICES, ECRASÉ DE PDT
A LA TRUFFE ET LÉGUMES CONFITS

SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ AU SIROP DE LIÈGE ET AU SOJA,
PDT RÔTIES AUX ÉPICES ET RIZ CROQUANT AU CURCUMA

TOURNEDOS DE BOEUF SAUCE AU POIVRE, PURÉE DE
CAROTTES AU CITRON CONFIT ET GRATIN DE PDT

**DORADE AU BEURRE BLANC, COURGES ANCIENNES RÔTIES AU
FENUGREC ET SON SAUTÉ DE CHAMPIGNONS**

**DOS DE CABILLAUD SAUCE AU VIN BLANC ET AU CITRON,
RISOTTO ET PETITS LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS**

**DHAL DE LENTILLES CORAILS AU LAIT DE COCO ET AU CURRY,
GRAINES DE TOURNESOL VÉGÉ**

**GNOCCHIS, CHOUX FLEUR RÔTI AU PAPRIKA ET GRAINES
GERMÉES**

DESSERTS

**NAKED CAKE VANILLE FRUITS ROUGES / CHOCOLAT PRALINÉ /
COCO PASSION**

ASSORTIMENT DE TARTES ET GÂTEAUX DE SAISON

GÂTEAU PISTACHE ET FRAMBOISES FRAICHES

**ENTREMET FAÇON FINGER AU CHOCOLAT, INSERT PASSION ET
FÈVE DE TONKA**



TARIFS DES MENUS DE RECEPTION



- ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 45€ PAR PERSONNE
- PLAT, DESSERT OU ENTRÉE, PLAT / 40€ PAR PERSONNE
- COCKTAIL AVEC 5 BOUCHÉES ET 2 ATELIERS + PLAT ET DESSERT / 65€ PAR PERSONNE
- COCKTAIL AVEC 5 BOUCHÉES ET 1 ATELIER + ENTRÉE, PLAT ET DESSERT / 60€ PAR PERSONNE

TOUS LES MENUS SONT ADAPTABLES ET PERSONNALISABLES. NOS RÉCEPTIONS SONT DU SUR MESURE, FONCTION DE VOS ENVIES ET DE VOTRE BUDGET. ALORS N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PARTIR DE VOS ATTENTES PARTICULIÈRES EN TERME DE MENU ET D'ORGANISATION, NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE.

VAISSELLE ET NAPPAGES

NOUS VOUS PROPOSONS DE NOUS CHARGER DE LA VAISSELLE ET DES NAPPAGES POUR TOUTE VOTRE RÉCEPTION, DU COCKTAIL AU DESSERT.

SONT COMPRIS DANS LE FORFAIT À 8€ PAR PERSONNE :

- LES ASSIETTES POUR TOUT LE REPAS
- LES COUVERTS POUR TOUT LE REPAS
- LES VERRES À VIN, À EAU, FLÔTES À CHAMPAGNE
- LES CORBEILLES À PAIN
- LES PLATS ET COUVERTS DE SERVICE
- TOUT LE NÉCESSAIRE AU DRESSAGE ET AU SERVICE DU COCKTAIL JUSQU'AU DESSERT
- LES NAPPES POUR VOS TABLES RONDES OU RECTANGULAIRES
- LES SERVIETTES DE TABLE

**EN OPTION NOUS VOUS PROPOSONS DE LA DÉCORATION AVEC NOTAMMENT DES VASES, DES BOUGIES, DES RONDINS EN BOIS ETC ...
DEMANDEZ UN DEVIS PAR MAIL POUR AVOIR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.**

NOUS AVONS ÉGALEMENT LA POSSIBILITÉ DE RÉALISER L'INSTALLATION DE LA SALLE C'EST À DIRE LA MISE EN PLACE DES NAPPES, COUVERTS ET DÉCORATION DE TABLE. COMPTEZ POUR CELA UN FORFAIT DE 250€ À 500€ EN FONCTION DU TRAVAIL À RÉALISER. PAR MAIL DES PHOTOS DE NOTRE VAISSELLE VOUS SERONT ENVOYÉES PAR MAIL. VOUS AUREZ LE CHOIX ENTRE UNE VAISSELLE VINTAGE DÉPAREILLÉE (CHINÉE PAR NOS SOINS) OU UNE VAISSELLE BLANCHE. UN SOIN TOUT PARTICULIER EST APPORTÉ AU CHOIX DE LA VAISSELLE ET À LA MISE EN PLACE DE CELLE-CI.



LENDEMAIN DE MARIAGE

MENU BRUNCH NUMÉRO 1

- BUFFET DE PETIT DÉJEUNER SUCRÉ
SALÉ COMPOSÉ DE :
VIENNOISERIES, PAIN, BRIOCHES
BEURRE, CONFITURES, PÂTE À
TARTINER
BOISSONS CHAUDES ET FROIDES
PLATEAUX DE CHARCUTERIES ET DE
FROMAGES
OEUFS BROUILLÉS
- TARIF : 25€ PAR PERSONNE
- INFORMATIONS : NOUS SOMMES
PRÉSENTS DE 11H À 14H MAXIMUM.
SONT
INCLUS LE DRESSAGE DU BUFFET, LA
VAISSELLE, LE NETTOYAGE ET LE
RANGEMENT.



MENU BRUNCH NUMÉRO 2

- BUFFET DE PETIT DÉJEUNER SUCRÉ
SALÉ COMPOSÉ DE :
VIENNOISERIES, PAIN, BRIOCHES
BEURRE, CONFITURES, PÂTE À TARTINER
BOISSONS CHAUDES ET FROIDES
PLATEAUX DE CHARCUTERIES ET DE
FROMAGES
- FOOD TRUCK AVEC :
MINI BURGERS FRITES OU CRÊPES ET
GAUFRES
- TARIF : 30€ PAR PERSONNE + 250€ DE
FRAIS DE PRIVATISATION DU FOOD
TRUCK
- INFORMATIONS : NOUS SOMMES
PRÉSENTS DE 11H À 14H MAXIMUM. SONT
INCLUS LE DRESSAGE DU BUFFET, LA
VAISSELLE, LE NETTOYAGE ET LE
RANGEMENT. MERCI DE VOUS ASSURER
QUE LE FOOD TRUCK RENTRE BIEN DANS
LE DOMAINE LOUÉ ET QUE LES
PROPRIÉTAIRES DU LIEU SONT D'ACCORD
POUR SA PRÉSENCE.



FOOD-TRUCK



LE BISTROT ROULANT PROPOSE DES PRODUITS FRAIS, CUISINÉS MAISON ET LOCAUX DÈS QUE POSSIBLE. NOUS SOMMES SOUCIEUX DE CONNAÎTRE AUTANT QUE FAIRE SE PEUT LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS. LES POSSIBILITÉS SONT MULTIPLES ET FAIRE VENIR NOTRE FOOD TRUCK POUR VOTRE RÉCEPTION SERA L'ASSURANCE D'UN MOMENT FESTIF ET ORIGINAL.

VERSION 1 : LES BURGERS FRITES

ENTRÉE DE SAISON

UN GROS BURGER PAR PERSONNE

FRITES FRAÎCHES CUITES AU BLANC DE BOEUF

UN DESSERT DE SAISON

VERSION 2 : LES TARTINES

ENTRÉE DE SAISON

UNE GROSSE TARTINE PAR PERSONNE FRITES FRAÎCHES

CUITES AU BLANC DE BOEUF

UN DESSERT DE SAISON

VERSION 3 : LES PÂTES FRAÎCHES

ENTRÉE DE SAISON

UNE PART DE PÂTES FRAÎCHES PAR PERSONNE (3 SAUCES PROPOSÉES) AVEC PARMESAN

UN DESSERT DE SAISON

VERSION 4 : LES CURRYS

ENTRÉE DE SAISON

UNE PART DE CURRY PAR PERSONNE

UN DESSERT DE SAISON



LORSQUE VOUS ÊTES NOMBREUX LE SERVICE EST FORCÉMENT PLUS LONG, C'EST POURQUOI NOUS VOUS PROPOSONS D'ASSOCIER LE BISTROT ROULANT À UN BUFFET QUI OCCUPERA VOS INVITÉS PENDANT L'ATTENTE DU FOOD TRUCK.

**CELUI CI SERA COMPOSÉ DE :
CHARCUTERIES / FROMAGES / CRUDITÉS / 2 SALADES / HOUMOUS LIBANAIS / PAIN, CORNICHONS, BEURRE**

TARIFS :

• FOOD TRUCK SEUL /

28€ PAR PERSONNE

250€ DE FRAIS DE PRIVATISATION FRAIS DE DÉPLACEMENT À DÉFINIR

• FOOD TRUCK + BUFFET /

35€ PAR PERSONNE

250€ DE FRAIS DE PRIVATISATION FRAIS DE DÉPLACEMENT À DÉFINIR

TOUS NOS DEVIS ÉTANT PERSONNALISABLES N'HÉSITEZ PAS SI VOUS AVEZ DES DEMANDES PARTICULIÈRES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT COUPLER LA VENUE DU FOOD TRUCK AVEC DES ATELIERS, DES BOUCHÉES COCKTAIL OU AUTRE ...

LES BOISSONS

- FORFAIT SOFTS : 4€ PAR PERSONNE (EAU PLATE, EAU GAZEUSE, JUS, SODAS)
- FORFAIT VINS : 8€ PAR PERSONNE (VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ POUR LE REPAS À RAISON D'UNE BOUTEILLE POUR 3)
- BIÈRE : 120€ (TIREUSE + FÛT DE 30 LITRES SOIT ENVIRON 120 VERRES)
- FORFAIT CRÉMANT : 4€ PAR PERSONNE (UNE BOUTEILLE POUR 4)
- FORFAIT CHAMPAGNE : 7€ PAR PERSONNE (UNE BOUTEILLE POUR 4)
- FORFAIT CHAMPAGNE DESSERT : 5€ PAR PERSONNE (UNE BOUTEILLE POUR 5)

LES BOUTEILLES NON OUVERTES NE SONT PAS FACTURÉES.

SI VOUS SOUHAITEZ FOURNIR VOS PROPRES BOISSONS NOUS NE DEMANDONS AUCUN DROIT DE BOUCHON ET SERVONS ÉVIDEMMENT VOS BOISSONS TOUT AU LONG DU COCKTAIL ET DU REPAS.



LA DECORATION

QUOI DE MIEUX QU'UN SERVICE TOUT COMPRIS? NOUS VOUS OFFRONS LA POSSIBILITÉ D'UNE RÉCEPTION « CLÉ EN MAIN » !

APRÈS UN PREMIER RENDEZ VOUS DE DÉCOUVERTE ET DE DISCUSSION NOUS VOUS PROPOSERONS UNE DÉCORATION EN RAPPORT AVEC VOTRE THÈME ET ADAPTÉE À VOTRE LIEU DE RÉCEPTION.

NOUS CHOISIR POUR LA DÉCORATION DE VOTRE MARIAGE C'EST L'ASSURANCE DE MINIMISER LE NOMBRE DE PRESTATAIRES ET DE MAXIMISER L'ESPACE DE VOTRE LIEU DE RÉCEPTION.



FORFAITS DÉCORATION

• LE TOUT COMPRIS : 2000€

DANS CE FORFAIT VOUS AUREZ TOUTE LA DÉCORATION DE VOTRE LIEU DE RÉCEPTION QUI SERA PRIS EN CHARGE ET INSTALLÉ PAR NOS SOINS.

- COIN PHOTO AVEC POLAROÏDS, ACCESSOIRES ET CADRES DORÉS (NOS ACCESSOIRES

SONT CHINÉS POUR LA PLUPART. VOUS TROUVEREZ DES CHAPEAUX, DES LUNETTES, DES FAUSSES MOUSTACHES ETC... UN LIVRE D'OR AINSI QUE DES FEUTRES ET DE QUOI COLLER LES PHOTOS SERONT INSTALLÉS ÉGALEMENT POUR QUE VOS INVITÉS PUISSENT LAISSER UN PETIT MOT AVEC LEUR PHOTO).

- DÉCORATION DES TABLES AVEC LA MISE EN PLACE DES NAPPES, BOUGIES, VASES, MARQUES PLACES ETC ...

- DÉCORATION DE LA SALLE ET DU COCKTAIL AVEC DES GUIRLANDES LUMINEUSES, DES SUSPENSIONS, DES ÉLÉMENTS DE DÉCORATION CHINÉS, UNE ENTRÉE DE SALLE ETC ...

- JEUX EN BOIS INSTALLÉS DANS LA SALLE OU EN EXTÉRIEUR POUR TOUT LE WEEK END (NOMBRE ET CHOIX À DÉFINIR EN FONCTION DU NOMBRE D'INVITÉS)

- GOBELETS DU MARIAGE POUR VOS INVITÉS (ECOCUP PERSONNALISÉS AU NOM DES MARIÉS ET À LA DATE DU MARIAGE) DANS CE FORFAIT VOUS AUREZ ACCÈS À TOUT NOTRE CATALOGUE D'ÉLÉMENTS DE DÉCORATION AINSI QU'À CELUI DE VOS PARTENAIRES.





LA DÉCORATION EST INSTALLÉE LA VEILLE OU LE JOUR MÊME. ELLE EST RÉCUPÉRÉE LE LENDEMAIN OU LE LUNDI EN FONCTION DE NOTRE PLANNING.

• A LA DEMANDE

VOUS POUVEZ CHOISIR UNIQUEMENT CERTAINS SERVICE DE DÉCORATION. NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS LIVRER ET DE VOUS INSTALLER CES ÉLÉMENTS.

- COIN PHOTO : 50€

- DÉCORATION DES TABLES : 250€ À 500€

- JEUX EN BOIS : 90€ À 300€ EN FONCTION DES JEUX CHOISIS

- DÉCORATION DE LA SALLE ET DU COCKTAIL : 1000€

- Gobelets du mariage : 200€

- ARCHE POUR CÉRÉMONIE OU EN DÉCORATION DE SALLE : 300€

- FLEURS : 250€ À 1000€ EN FONCTION DES FLEURS ET COMPOSITIONS CHOISIES

TOUT EST POSSIBLE ET RÉALISABLE DONC N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS ENVIES AINSI QUE DE VOTRE BUDGET POUR AVOIR UN DEVIS PRÉCIS ET PERSONNALISÉ.

**NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR PRIS
CONNAISSANCE DE CETTE BROCHURE.**

**IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À NOUS
CONTACTER POUR AVOIR UN DEVIS
PERSONNALISÉ !**

**NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR
RÉPONDRE À TOUTES VOS QUESTIONS ET VOUS
AIDER À ORGANISER CE QUI SERA, NOUS EN
SOMMES SÛRS, LE PLUS JOUR DE VOTRE VIE.**

PERRINE LA TOQUÉE 06.86.50.98.04

PDESSE@YAHOO.FR / PDESSE61@GMAIL.COM

WWW.PERRINELATOQUEE.NET

**3898 ROUTE D'ORVILLE 61120 ORVILLE SAP-EN-
AUGE**

