

PERRINE LA TOQUÉE

TRAITEUR



06.86.50.98.04
PDESSE@YAHOO.FR

21 GRANDE RUE
61310 EXMES
GOUFFERNE EN AUGES

**Gault
&
Millau**

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 - 10€ 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 ITALIEN** / DÉGUSTATION DE MOZZARELLAS ET BURRATAS, PARMESAN ET HUILE D'OLIVE, FOCACCIA ET LÉGUMES CONFITS
 - **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)
 - **BAR A BIM BIM BAP COREEN** / MINI BOLS DE RIZ THAI ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES CUIITS ET DE VIANDE DE BOEUF AVEC SAUCE SOJA, MIRIN, TAHINI...
-

BOUCHEES SALEES

12€ LES 5 / 22€ LES 10



TOAST AU FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
WRAP DE SAUMON FUME A LA CREME DE YUZU
TARTELETTES CONFIT DE MANGUE ET FOIE GRAS
BOUCHÉE DE BOEUF SAUCE TARTARE
MINI QUICHES NORMANDES À L'ANDOUILLE ET AU CAMEMBERT
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)
MINI BURGER AU MAGRET DE CANARD
MINI BURGER AU FOIE GRAS
CRACKER ET SA CRÈME DE FOIE GRAS AU POMMEAU
BROCHETTE DE POIRE AU GINGEMBRE ET MAGRET FUMÉ
BROCHETTE DE TOMME DE BREBIS, NOIX ET POIRE VÉGÉ
TARTARE DE SAUMON À LA CITRONNELLE
VERRINE DE CRÈME DE CHOUX FLEUR AU CHORIZO
VERRINE DE PURÉE DE PDT ET SON CONFIT DE CANARD
TARTELETTES DE SAUMON FUME ET SA CRÈME DE
GINGEMBRE, FLEUR DE BOURRACHE
BRIOCHETTES AU ESCARGOTS

CUILLERE LIBANAISE AUX AUBERGINES CONFITES
PAIN PITA MAISON ET HOUMOUS LIBANAIS
MINI QUICHES
VERRINES DE PUREE DE CAROTTES AU CITRON CONFIT
VERRINE DE BABA GANOUGH (CAVIAR D'AUBERGINES)
SABLE, CREME DE CHEVRE FRAIS AU MIEL ET À L'ESTRAGON
NAVETTE AU PESTO, TOMATES CONFITES ET COPEAUX DE
PAREMSAN
GASPACHO DE BETTERAVES, CHEVRE FRAIS ET PISTACHES
TOERREFIEES
OEUFS DE CAILLE ET SA MAYONNAISE TRUFFEE

MENUS

ENTRÉES

DÉCLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS (FOIE GRAS MI CUIT, PAIN D'ÉPICES, CHUTNEY D'OIGNONS / CRAKER ET CRÈME DE FOIE GRAS AU POMMEAU)

VOYAGE EN ORIENT (HOUMOUS, KEFTAS D'AGNEAU, LABNÉ A LA MENTHE)

PURÉE DE PANAIS VANILLÉE, ST JACQUES RÔTIES ET GRENADE FRAÎCHE

TARTARE DE SAUMON JAPONAIS, CREME AU YUZU ET GINGEMBRE ET PIGNONS DE PIN

SALADE COLORÉE DE CHOUX FLEUR RÔTI, GRENADE ET CORIANDRE

TARTELETTES DE LEGUMES DE SAISON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET SA VINAIGRETTE AUX AGRUMES

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

PLATS CHAUDS

VIANDES

MAGRET DE CANARD AU MIEL

FILET MIGNON DE PORC SAUCE CHIMICHURRI

SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ AU SIROP DE LIÈGE ET AU SOJA

TOURNEDOS DE BOEUF SAUCE AU POIVRE ET AU COGNAC

VOLAILLE LABEL ROUGE, SAUCE AUX CRÉMÉE AUX CHAMPIGNONS ET AU COGNAC

POISSONS

DORADE AU BEURRE BLANC

FILET DE BAR RÔTI AU BEURRE D'AGRUMES

ST JACQUES SNACKÉES, CRUMBLE DE CHORIZO ET SA SAUCE

VEGETARIENS

POLENTA CREMEUSE EPICÉE AU LAIT DE COCO, GRAINES
GERMÉES

PATES FRAICHES, CHOUX FLEUR RÔTI AU PAPRIKA ET GRAINES
GERMÉES

RISOTTO SAFRANÉ ET SON SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON
CROQUANTS

ACCOMPAGNEMENTS

ECRASÉ DE PDT TRUFFÉ

GRATIN DE PDT À LA TOMME FRAICHE

PURÉE DE PATATES DOUCES AU CITRON CONFIT ET AU
GINGEMBRE

AUBERGINES CONFITES DU MOYEN ORIENT

LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS À L'ESTRAGON ET AUX ECHALOTES

LEGUMES ANCIENS RÔTIS AU FENUGREC ET AU ZAATAR

FROMAGES (+3€ PAR PERSONNE).

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX (CAMEMBERT, PONT L'ÉVÊQUE,
GOUDA NORMAND, CHÈVRES FRAIS) ET SALADE VERTE

CROMESQUIS DE CAMEMBERT ET SA SALADE CROQUANTE

BUFFET DE FROMAGES, ASSORTIMENT DE CHUTNEY, ASSORTIMENT
DE PAIN ET FONTAINE DE FROMAGES (+1,50€)

DESSERTS

GATEAUX, PIECE CENTRALE

NAKED CAKE VANILLE FRUITS ROUGES / CHOCOLAT PRALINÉ /
COCO PASSION

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

ASSORTIMENT DE TARTES ET GÂTEAUX DE SAISON

MIGNARDISES OU DESSERT A L'ASSIETTE

TIRAMISU CAFÉ OU TIRAMISU FRUITS ROUGES
PETIT POT DE FLEUR CACAO, CRÈME CHOCOLAT ET SPECULOS
TARTELETTES A LA ROSE ET AUX FRUITS ROUGES
TARTELETTES CITRON MERINGUEES
TARTELETTES PASSION MERINGUEES
MINI CHOUX PRALINÉ ET CACAHUÈTES
MOELLEUX CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE
VERRINE DE CRUMBLE DE SAISON
MINI ECLAIRE PISTACHE FRAMBOISES
PANACOTTA COCO FRUITS ROUGES
MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS
TARTELETTES CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ

TROU NORMAND (1,50€).

SORBET POMME OU POIRE ET CALVA

MENUS ENFANTS (20€).

VOLAILLE À LA CREME, PUREE DE PDT, MOELLEUX AU
CHOCOLAT



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 / 75€ PAR PERSONNE
- COCKTAIL AVEC 5 BOUCHÉES ET 1 ATELIER + ENTRÉE, PLAT ET DESSERT / 70€ 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 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 20 LITRES SOIT ENVIRON 100 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 : 4000€

DANS CE FORFAIT VOUS AUREZ TOUTE LA DÉCORATION DE VOTRE LIEU DE RÉCEPTION QUI SERA PRIS EN CHARGE ET INSTALLÉE 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 : 2500€

- 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 BEAU JOUR
DE VOTRE VIE.**

PERRINE LA TOQUÉE 06.86.50.98.04

PDESSE@YAHOO.FR / PDESSE61@GMAIL.COM

WWW.PERRINELATOQUEE.NET

**21 GRANDE RUE
61310 EXMES
GOUFFERNE EN AUGÉ**

