CÔTÉ TOQUÉS

Les fêtes de fin d'année chez les Toqués

BON DE COMMANDE

Nom _____

Téléphone _____

Date et heure d'enlèvement : à définir auprès des Toqués après validation de votre commande

LES MENUS

		PAR PERS.	QTÉ	NE RIEN INSCRIRE
Menu « Joyeux Noël »	24 et 25 décembre · avec dessert	**68 €**	☐	
◆ Bonnet de Noël			☐	
◆ Bûche de Noël			☐	
◆ La banquise			☐	
SUPPL. Quelques clapiottes… pour picorer…		+ 8 €	☐	
SUPPL. Fromages des Toqués		+ 7 €	☐	
Menu « Joyeux Noël »	24 et 25 décembre · sans dessert	**62 €**	☐	
SUPPL. Quelques clapiottes… pour picorer…		+ 8 €	☐	
SUPPL. Fromages des Toqués		+ 7 €	☐	
Menu « Bonne Année ! »	31 décembre et 1er janvier · avec dessert	**65 €**	☐	
◆ Bonnet de Noël			☐	
◆ Bûche de Noël			☐	
◆ La banquise			☐	
SUPPL. Quelques clapiottes… pour picorer…		+ 8 €	☐	
SUPPL. Fromages des Toqués		+ 7 €	☐	
Menu « Bonne Année ! »	31 décembre et 1er janvier · sans dessert	**59 €**	☐	
SUPPL. Quelques clapiottes… pour picorer…		+ 8 €	☐	
SUPPL. Fromages des Toqués		+ 7 €	☐	
Le brunch des Toqués	pour le 24 et 25 décembre	**39 €**	☐	
Le brunch des Toqués	pour le 30 et 31 décembre	**39 €**	☐	

BÛCHES ET GÂTEAUX DE FÊTES DE MARIELLE

à partager · commande avant le 15 décembre

La Cuisine de Marielle.com

◆ **Bonnet de Noël**	8 pers	· **48 €**	☐			
◆ **Bûche de Noël**	5 pers	· **30 €**	☐	10 pers	· **60 €**	☐
◆ **La banquise**	8 pers	· **48 €**	☐			

L'épicerie fine et nos autres propositions · au verso

CÔTÉ TOQUÉS

L'épicerie fine et nos autres propositions

CAVIAR *« Oscietre prestige » · Sturia sélection pour Côté Toqués*

	LA BOÎTE	QTÉ
15 gr	45 €	
30 gr	90 €	
50 gr	145 €	
100 gr	280 €	

NE RIEN INSCRIRE

HUÎTRES

	ORIGINE	LA PIÈCE	QTÉ
Ostra Régal de la famille Boutrais, spéciale N°3+	*Cancale*	2,60 €	
Huître de Céline de la famille Boutrais, fine N°3 *(13 à la douzaine)*	*Mont-Saint-Michel*	1,40 €	

NE RIEN INSCRIRE

QUELQUES CLAPIOTTES… POUR PICORER *4 bouchées gourmandes*

	LA PART	QTÉ
Panna cotta de vert de poireaux, vinaigrette aux parfums de truffes blanches Sablé au vieux parmesan, gel betterave / wasabi et anguille fumée Boudin blanc de gambas, sriracha à l'huile des carapaces, black crumble Notre petit pâté canaillou, condiment acidulé	8 €	

NE RIEN INSCRIRE

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT *origine France*

QTÉ

NE RIEN INSCRIRE

Nature

250 gr	40 €	
500 gr	75 €	
750 gr	100 €	
1 kg	125 €	

Au Maury

250 gr	45 €	
500 gr	80 €	
750 gr	105 €	
1 kg	130 €	

NOS SPÉCIALITÉS

	PRIX	QTÉ
Gravelax de saumon Bomlo, vodka et aneth · 100 gr	10 € la pièce	
Ris de veau aux morilles	26 € la pièce	
Truffes noires melanosporum, sur demande *prix selon cours · truffes de 15 gr et 80 gr*	NB DE TRUFFES	QTÉ EN GR
Assortiment de ravioles fraîches, crème de parmesan 24 mois	10 € la part	
La baronne de Néris *Notre spécialité fromagère : Brillat-Savarin farci de notre préparation maison secrète aux truffes*	5,90 € les 100 gr	

NE RIEN INSCRIRE

PLATEAU DE FROMAGES SUR DEMANDE

Nous élaborerons votre plateau, accompagné de fruits secs et de marmelade maison, en fonction de vos goûts et de votre budget · nous consulter.

Nous attirons votre attention sur les quantités très limitées,
notamment sur le foie gras et les ris de veau, dues aux approvisionnements difficiles cette année.
Pensez à réserver assez tôt (à partir du 2 décembre).



Et bien d'autres choses encore à venir découvrir en boutique…
Et pour le vin, nous vous attendons à la cave avec de très beaux flacons, pour tous les goûts et toutes les bourses !

À bientôt · Les Toqués !