



LES DEUX TOQUES

TRAITEUR

SIX FOURS LES PLAGES

Cocktails 2023

Fabrice Autenzio

Organisation de réceptions, cocktails, mariages, baptêmes, repas d'entreprise...

L'arboretum - Bat A1 - ZAC La Millonne - Rue de Saint-Mandrier

83140 Six Fours les Plages

Tél : 04 94 94 13 89 / 06 77 00 66 16

info@lesdeuxtoques.com / www.lesdeuxtoques.com



EVENEMENTS PROFESSIONNELS

+ DE 600 PRESTATIONS ANNUELLES

Cocktails, buffets, séminaires,

Dîners de gala, réceptions, arbres de Noël

Plateaux repas élégants et raffinés

Pique-niques individuels

Organisation de votre événement clé en main

EVENEMENTS PRIVES

+ DE 150 MARIAGES A L'ANNEE

Un accompagnement de A à Z

Service décoration et art de la table

Suivi personnalisé

Organisation de votre événement clé en main

UNE ENTREPRISE A TAILLE HUMAINE AU SERVICE DE LA QUALITE

- Plus de 21 ans d'expérience
- Une carte fait maison et cuisinée avec amour
- Produits de saison issus de l'agriculture locale
- Une équipe constituée de 12 personnes à l'année et plus de 50 saisonniers
- Recrutement et formation de nos équipes de service
- Engagement éco-responsable
- Equipe professionnelle formée régulièrement aux nouvelles tendances culinaires mais aussi aux règles d'hygiène et de sécurité.
- Une seule ligne de conduite : la satisfaction de nos clients.

NOTRE MAISON



1

1 HOMME FABRICE AUTENZIO

Fondateur et gérant

Cuisinier, pâtissier et traiteur depuis ses 16 ans, il a acquis au fil des ans une solide expérience dans le métier de la réception. A ce jour, il continue de vous recevoir en dégustation individuelle pour vous guider dans le choix des plats de votre joli jour.

7

7 PETITS PLUS

- Un accompagnement unique
- Une personnalisation de chaque événement
- Une grande capacité d'adaptation
- Un service optionnel de décoration et d'organisation
- Une équipe dynamique aux petits soins
- Une grande flexibilité et une écoute attentive
- Une grande expérience du terrain

1

1 EQUIPE

Toute l'année à votre service

Notre chef de cuisine Abdel et sa brigade Salah, Geoffrey, Elodie,
Notre chef pâtissier : Grégory
Notre chef Logistique : André
Notre assistante de direction : Carole
Nos chefs de projet, directrice commerciale et communication : Sandrine & Lily
Nos maîtres d'hôtel : Serge, Gilles, Cathy, Stelly, Fred
et notre équipe de salle



*Nos 5
cocktails
simplifiés*

POUR COMPARER PLUS FACILEMENT !

MANON

Cocktail 17 pièces salées
+
4 pièces sucrées



*Minimum
de commande :
10 personnes*

MÉLISSA

Cocktail 12 pièces salées
+
3 pièces sucrées



*Minimum
de commande :
10 personnes*

OCÉANE

Cocktail 20 pièces salées
dont 1 portion de fromage
5 pièces sucrées

MATTHIEU

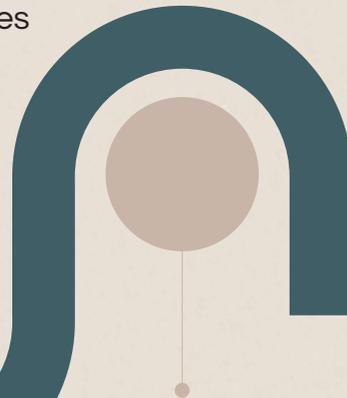
Cocktail 25 pièces salées
dont 2 portions de fromages
+
5 pièces sucrées



*Minimum
de commande :
10 personnes*

FARON

Cocktail 25 pièces salées
dont 8 animations culinaires*
+
5 pièces sucrées



Pour toute commande en dessous de 10 personnes, nous contacter

*Uniquement avec prestation de service et matériel - Minimum de commande basse saison 40 personnes - haute saison 60 personnes



Cocktail MéliSSa

Cocktail
12 pièces salées
+ 3 sucrées

Timbale de crudités :

carotte, choux fleurs, tomate, radis, sauce anchoïade

Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta

Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée

Mini pain tomate mozzarella et pistou

Mini club crudités sauce fines herbes

Cupcake olive noire, ricotta basilic et chorizo

Cube de saumon Gravlax et confit de fenouil à l'orange

Mini canelé tomate séchée, olive & basilic (à réchauffer)

Caillette sur pain pita et confit d'oignons

Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth

Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Croustade de foie gras sur macaron pain d'épices et griotte

Assortiment de gâteaux de soirée **(2 par personne)**

Assortiment de macarons **(1 par personne)**

Cocktail Manon

Cocktail
déjeunatoire
17 pièces salées
+ 4 sucrées

Timbale de crudités :

carotte, choux fleurs, tomate, radis, sauce anchoïade

Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta

Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée

Tartare de tomates, billes de mozzarella au pistou, tapenade

Mini briochette au thon et coriandre

Cube de saumon Gravlax et confit de fenouil à l'orange

Mini pain tomate mozzarella et pistou

Assortiment de mini-wraps (chèvre, volaille, saumon)

Cube de poivron grillé sur moelleux au parmesan et pistache

Mini club crudités sauce fines herbes

Cupcake olive noire, ricotta basilic et chorizo

Mini canelé tomate séchée, olive & basilic (à réchauffer)

Queue de gambas sur confit d'oignons au gingembre

Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth

Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Croustade de foie gras sur macaron pain d'épices et griotte

Mosaïque de fromages du "Comptoir des fromages" (1 par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée **(2 par personne)**

Assortiment de macarons **(1 par personne)**

Tartelette aux fruits frais **(1 par personne)**



Cocktail Océane

Cocktail
déjeunatoire
20 pièces salées
+ 5 sucrées

Timbale de crudités :

carotte, choux fleurs, tomate, radis, sauce anchoïade

Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta

Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée

Tartare de tomates, billes de mozzarella au pistou, tapenade

Verrine de salade de poulpes petits légumes & pistou

Mini briochette au thon et coriandre

Cube de saumon Gravlax et confit de fenouil à l'orange

Mini pain tomate mozzarella et pistou

Assortiment de mini-wraps (chèvre, volaille, saumon)

Cube de poivron grillé sur moelleux au parmesan et pistache

Mini club crudités sauce fines herbes

Cupcake olive noire, ricotta basilic et chorizo

Mini blini œuf de caille façon mimosa

Mini canelé tomate séchée, olive & basilic (à réchauffer)

Salade de volaille au lait de coco et coriandre

Queue de gambas sur confit d'oignons au gingembre

Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth

Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Croustade de foie gras sur macaron pain d'épices et griotte

Mosaïque de fromages du "Comptoir des fromages" (1 par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée **(3 par personne)**

Assortiment de macarons **(1 par personne)**

Tartelette aux fruits frais **(1 par personne)**



Cocktail Matthieu

Cocktail
déjeunatoire
25 pièces salées
+ 5 sucrées

Timbale de crudités :

carotte, choux fleurs, tomate, radis, sauce anchoïade

Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta

Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée

Tartare de tomates, billes de mozzarella au pistou, tapenade

Verrine de salade de poulpes petits légumes & pistou

Mini briochette au thon et coriandre

Mini pain tomate mozzarella et pistou

Assortiment de mini-wraps (chèvre, volaille, saumon)

Cube de saumon Gravlax et confit de fenouil à l'orange

Mini club crudités sauce fines herbes

Cupcake olive noire, ricotta basilic et chorizo

Mini blini œuf de caille façon mimosa

Brochette de saumon mariné aux agrumes et légumes croquants

Mini canelé tomate séchée, olive & basilic (à réchauffer)

Brochette de volaille pomme & curry

Caillette sur pain pita et confit d'oignons

Queue de gambas sur confit d'oignons au gingembre

Ravioles de foie gras, crème de parmesan (à réchauffer)

Petits farçis de Provence (à réchauffer)

Timbale de risotto crémeux et Parmesan (à réchauffer)

Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth

Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon

Croustade de foie gras sur macaron pain d'épices et griotte

Mosaïque de fromages du "Comptoir des fromages" (2 par personne) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée (3 par personne)

Assortiment de macarons (1 par personne)

Tartelette aux fruits frais (1 par personne)



Cocktail Farou

Cocktail dinatoire
25 pièces salées dont
8 animations
et 2 portions de fromage
+ 5 sucrées

COCKTAIL PROPOSE UNIQUEMENT AVEC PRESTATION DE SERVICE ET MATERIEL

Timbale de crudités :

- carotte, choux fleurs, tomate, radis, sauce anchoïade
- Tartare de courgette à l'huile d'olive et féta
- Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée
- Tartare de tomates, billes de mozzarella au pistou, tapenade
- Verrine de salade de poulpes petits légumes & pistou
- Mini pain tomate mozzarella et pistou
- Cube de saumon Gravlax et confit de fenouil à l'orange
- Mini club crudités sauce fines herbes
- Raviole de foie gras, crème de parmesan
- Mini canelé tomate séchée, olive & basilic (à réchauffer)
- Queue de gambas sur confit d'oignons au gingembre
- Petits farçis de Provence (à réchauffer)
- Macaron au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth
- Sablé au chèvre frais, confit de figue et bacon
- Croustade de foie gras sur macaron pain d'épices et griotte

Les 8 animations culinaires à déterminer :

LES FROIDES : huitres, pain de seigle et beurre salé - L'atelier de Monsieur Seguin - Balade Italienne
Jambon Serrano cru à la découpe et cubes de melon – Saumon Gravlax à la découpe – Bar du Marché –
Tomates mozzarellas au pistou de chez nous - Planche Mezu-mezu

LES PLANCHAS : Gambas flambées au Pastis - Aiguillettes de canard miel et sésame - St Jacques au Curry

Espadon mariné citron coco – Poulet Tandoori - Légumes du soleil à la méditerranéenne – Bœuf aux épices - Poêlée de soupions ail et persil - Agneau à l'Orientale

LES GOURMANDES : Mini burgers du chef – Foie gras poêlé à la minute - Gnocchis à la crème de truffe

Mosaïque de fromages du "Comptoir des fromages" (**2 par personne**) et pain aux noix

Assortiment de gâteaux de soirée (**3 par personne**)

Assortiment de macarons (**1 par personne**)

Tartelette aux fruits frais (**1 par personne**)

Minimum de commande
Basse saison
nov/avril :
40 personnes
Haute saison
mai à octobre :
60 personnes



LES FROIDES

- Huitres, pain de seigle et beurre salé
- Jambon cru Serrano à la découpe et ses cubes de melon
- Tomates mozzarella au pistou de chez nous
- Saumon gravlax, blini et crème citronnée
- Le bar du marché
- L'atelier de Monsieur Seguin
- La planche mezu-mezu
- Balade Italienne

LES PLANCHAS

- Boeuf aux épices
- Légumes du soleil
- Gambas flambées au Pastis
- Aiguillettes de canard au miel et sésame
- Poulet Tandoori
- Saint Jacques au curry
- Agneau à l'Orientale
- Espadon mariné citron - coco
- Soupions à la persillade

LES GOURMANDES

- Atelier Pizzas du moment
- Gnocchis à la crème de truffe
- Mini ravioles de foie gras crème et parmesan
- Brouillade aux truffes (supp 3€)
- Bruschettas Italiennes
- Foie gras poêlé à la minute sur pain aux figues

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

PRÉPARÉS SOUS VOS YEUX, CHAQUE ATELIER EST DÉCORÉ AVEC SOINS.

VOS INVITÉS APPRÉCIERONT LE CONTACT AVEC NOS CHEFS DE CUISINE.

LES SAVEURS SE RESPIRENT, LES PLANCHAS CRÉPITENT...
A VOUS DE CHOISIR !

“ On ne peut pas faire de la bonne cuisine si on aime pas les gens. P. Bocuse ! ”



Moelleux tapenade,
tomate séchée



Les Verrines "tartares"



Les douceurs



Brochette de moules
et son pot de sauce à la rouille



Queue de gambas, sur confit
d'oignons et gingembre



Timbale de crudités



Timbale de filet de rouget,
confit de fenouil à l'orange



Animation découpe de Jambon
Serrano



RUE DE SAINT MANDRIER
ZAC LA MILLONE
L'ARBORETUM - BAT A1
83140 SIX FOURS LES PLAGES



04 94 94 13 89

06 77 00 66 16



info@lesdeuxtoques.com

www.lesdeuxtoques.com

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux !



*N'hésitez pas à consulter les avis clients
sur google !*