

TRAITEUR LES DEUX TOQUES



BUFFETS 2023

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



VERDON

BUFFET FROID

Verrine de tartare de tomate et olive, bille de mozzarella au pistou

Salade de pâtes fraîches et légumes croquants, sauce pistou

Timbale de salade de volaille fumée au lait de coco

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

Tian de légumes froid, sauce pistou

Mini farcis de Provence au concassé de tomates X3 (champignons, courgettes, aubergines, poivrons)

DESSERT

Assortiment d'entremets en cascade
et ses fontaines lumineuses
ou

Pièce montée avec nougatine

(3 choux par personne)

(Comptez un supplément de 1,5 € par personne
pour une pièce « à thème »)

Le pain n'est pas compris dans le menu

MINIMUM DE COMMANDE 15 PERSONNES

APÉRITIF

8 pièces par personne

Salade de poulpe au pistou, légumes croquants

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

Sablé au chèvre frais, bacon et confit de figue

Tartare de magret de canard et condiments, pain pita

Panier de crudités : carotte, radis, choux fleur, tomate, sauce anchoïade

Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée

Mini pain façon bagnat

Macaron au saumon fumé et crème citronnée

BUFFET DE FROMAGES

du "comptoir des fromages"

Accompagnés de fruits secs et de sa salade croquante



ALPILLES

BUFFET FROID

Planche de charcuteries fines, condiments et beurre salé

Verrine de tartare de tomate et olive, bille de mozzarella au pistou

Timbale de crevettes sauce cocktail

Bar à salades : Taboulé frais aux légumes croquants, Salade du terroir, salade fraîcheur.

Eventail de rôtis de veau et boeuf, sauce tartare

Tomate farcie à la mini ratatouille, sauce pistou

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

DESSERTS

Assortiment d'entremets en cascade
et ses fontaines lumineuses

OU

Pièce montée avec nougatine

(2 choux par personne)

(Comptez un supplément de 1,5 € par personne
pour une pièce « à thème »)

ET

Assortiment de gâteaux de soirée (2 par personne)

OU

Brochette de fruits frais de saison

Le pain n'est pas compris dans le menu

MINIMUM DE COMMANDE 15 PERSONNES

APÉRITIF 10 pièces par personne

Salade de poulpe au pistou, légumes croquants

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

Sablé au chèvre frais, bacon et confit de figue

Tartare de magret de canard et condiments, pain pita

Panier de crudités : carotte, radis, choux fleur, tomate, sauce anchoïade

Moelleux poivron rouge, tapenade et tomate séchée

Croustade de foie gras, confit de griotte

Mini pain façon bagnat

Tataki de thon sur confit d'oignons et gingembre

Macaron au saumon fumé et crème citronnée

PLATEAU DE FROMAGES du "comptoir des fromages"

Accompagnés de fruits secs et de sa salade croquante



PITCHOUNS

Recommandé pour les enfants de 4 à 11 ans

BUFFET CHAUD ET FROID

Mini Pizza au fromage
Mini Croque jambon
Mini Panini tomate mozzarella
Mini Burger
Mini Hot dog
Mini brochette de dinde
Nuggets de poulet x2
Brochette de tomate mozzarella
Cornet de frites
Petit fromage

Dosettes de ketchup et de Mayonnaise

DESSERTS

Mini beignet au sucre
Moelleux au chocolat
Brochette de bonbons

Le pain n'est pas compris dans le menu

MINIMUM DE COMMANDE : 5 PERSONNES

