



TRAITEUR LES DEUX TOQUES

LUNCH TIME !

NOS FORMULES PLATEAUX REPAS
2025

Nos plateaux repas préparés soigneusement sont constitués d'une entrée, d'un plat froid ou chaud, d'une portion de fromage et d'un dessert gourmand présenté dans leur emballage individuel.

Ils sont emballés et livrés en plateau individuel en carton recyclé et recyclable.

Les couverts en bambou, la serviette feutrine, le pain et les assaisonnements sont compris.

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



Fromage et petite
verdure

Gourmandises
pour finir sur une
note sucrée

Entrée pour se
mettre en appétit !

Couverts,
sauces,
condiments et
pain fournis

Copieux et
délicieux plat
maison !

LA FORMULE DU MARCHÉ N°4

20.50 € HT
TVA 10 %
PAR PLATEAU

NOTRE PRÉFÉRÉE !
PRÉPARÉE CHAQUE JOUR AVEC DES PRODUITS DE SAISON.
LAISSÉZ VOUS GUIDER PAR NOTRE CHEF DE CUISINE !
DÉTERMINEZ UNIQUEMENT VOTRE PRÉFÉRENCE VIANDE, POISSON OU VÉGÉTARIEN / POUR LE PLAT PRINCIPAL !

Entrée du jour

Plat du marché et ses garnitures

Fromage et sa petite verdure

Pâtisserie du jour



Supplément eau minérale plate : 1,50 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément eau minérale gazeuse : 2,00 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément vin de Pays : 18,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Supplément vin AOC : 25,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Des frais de livraison peuvent s'appliquer en fonction du nombre de plateaux et du secteur géographique

Pour toute commande nous avertir 24 heures à l'avance (sous réserve de nos disponibilités)

Minimum de commande : 5 plateaux repas

Une seule formule par commande sauf formule du marché (variantes possible viande/poisson/végétarien)

PLATEAUX REPAS FROIDS



FORMULE N°1

Salade de magret fumé et légumes marinés et oeuf de caille

Brochette de veau sauce béarnaise

Mini ratatouille et taboulé

Fromage et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

FORMULE N°2

Salade surimi et avocat sauce cocktail

Tartare de saumon aux agrumes

Salade de riz Niçoise au pistou

Fromage et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

FORMULE N°3

Caillette sur confit d'oignons et condiments

Emincé de volaille sauce tartare

Salade de pommes de terre et tomate confite

Fromage et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

21,60 € HT
TVA 10 %

PAR PLATEAU

FORMULE N°5V

Tortilla pomme de terre et confit d'oignons

Lasagne d'aubergines et concassé de basilic et parmesan

Friand tomate mozzarella au pistou

Fromage et sa petite verdure

Salade de fruits frais

Supplément eau minérale plate : 1,50 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément eau minérale gazeuse : 2,00 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément vin de Pays : 18,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Supplément vin AOC : 25,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Des frais de livraison peuvent s'appliquer en fonction du nombre de plateaux et du secteur géographique

Pour toute commande nous avertir 24 heures à l'avance (sous réserve de nos disponibilités)

Minimum de commande : 5 plateaux repas

Une seule formule par commande sauf formule du marché (variantes possible viande/poisson/végétarien)

PLATEAUX REPAS "ÉLABORÉS"



POSSIBILITÉ DE RECHAUFFER VOTRE PLAT PRINCIPAL GRÂCE AU COMPARTIMENT INDIVIDUEL !

FORMULE N°11

Tartare de saumon aux agrumes et petites légumes, crème citronnée

Filet de canette à l'orange

Gratin de patates douces et tomate confite

Duo de Fromages et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

FORMULE N°12

Foie gras mi-cuit sur confit d'oignons et pain perdu

Cassolette de Saint Jacques et gambas

Julienne de légumes sauce vierge

Duo de Fromages et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

FORMULE N°14

Entrée du jour

Plat du marché et ses garnitures

(précisez si vous préférez à base de viande ou de poisson)

Duo de Fromages et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

FORMULE N°15 (VÉGÉTARIEN)

Salade de penne à la ricotta, tomates séchées et parmesan

Oeuf poché, tomates confites, pointes d'asperges,

carottes fanes et pomme cocotte sauce Béarnaise

Duo de Fromages et sa petite verdure

Pâtisserie du jour

29 € HT
TVA 10 %
PAR PLATEAU

Supplément eau minérale plate : 1,50 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément eau minérale gazeuse : 2,00 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément vin de Pays : 18,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Supplément vin AOC : 25,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Des frais de livraison peuvent s'appliquer en fonction du nombre de plateaux et du secteur géographique

Pour toute commande nous avertir 24 heures à l'avance (sous réserve de nos disponibilités)

Minimum de commande : 5 plateaux repas

Une seule formule par commande sauf formule du marché (variantes possible viande/poisson/végétarien)

PLATEAUX REPAS "PRESTIGE"



POSSIBILITÉ DE RECHAUFFER VOTRE PLAT PRINCIPAL GRÂCE AU COMPARTIMENT INDIVIDUEL !

FORMULE N°21

Salade de foie gras et oeuf poché
Brochette de gambas au coco
Filet de dorade sauce vierge,
Risotto crémeux à l'huile de truffe
Trilogie de fromages et sa petite verdure
Pâtisserie du jour et brochette de fruits frais

FORMULE N°22

Mousseline de pétoncle et petits légumes
Raviole de gambas et légumes fanes
Emincé de quasi de veau et son jus au thym
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
Trilogie de fromages et sa petite verdure
Pâtisserie du jour et brochette de fruits frais

FORMULE DU CHEF

Entrée du jour
Plat du marché et ses garnitures
(précisez si vous préférez à base de viande ou de poisson)
Trilogie de fromages et sa petite verdure
Pâtisserie du jour et brochette de fruits frais

39 € HT
TVA 10 %

PAR PLATEAU

SUR DEMANDE
PLATEAUX
VÉGÉTARIENS

Supplément eau minérale plate : 1,50 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément eau minérale gazeuse : 2,00 € HT - TVA 10 % la bouteille de 50 cl

Supplément vin de Pays : 18,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Supplément vin AOC : 25,00 € HT - TVA 20 % la bouteille

Des frais de livraison peuvent s'appliquer en fonction du nombre de plateaux et du secteur géographique

Pour toute commande nous avertir 24 heures à l'avance (sous réserve de nos disponibilités)

Minimum de commande : 5 plateaux repas

Une seule formule par commande sauf formule du marché (variantes possible viande/poisson/végétarien)