

# LA TOQUE DAUPHINOISE

MAÎTRE TRAITEUR DEPUIS 1961  
26140 ANNEYRON

## REPAS DE FÊTES 2020

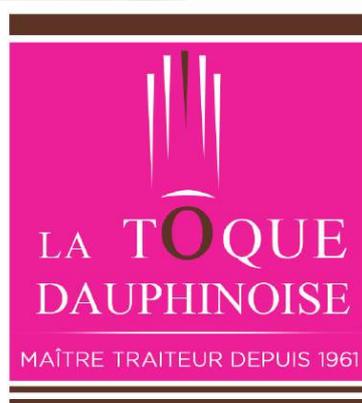
MENUS  
CARTE

POUR TOUTES RÉSERVATIONS  
CONTACTEZ NOUS AU :

- ➔ 04.75.31.52.74
- ➔ [la-toque-dauphinoise@orange.fr](mailto:la-toque-dauphinoise@orange.fr)
- ➔ 80, route du Creux de la Thine, 26140 Anneyron



photo non contractuelle



**Avant le vendredi 18 décembre**

pour les commandes du 24 et 25 décembre  
et

**Avant le 24 décembre**

pour les commandes du 31 décembre et 1er  
janvier

## COMMANDES A RETIRER :

le 24 décembre entre 14h et 17h

le 31 décembre entre 14h et 17h

Le règlement se fera le jour de l'enlèvement  
en chèque ou espèces.

Nous nous engageons à mettre en place toutes les mesures  
sanitaires obligatoires.



photo non contractuelle

# LES MENUS



Optez pour le menu complet à votre table...  
...nous vous le proposons à un prix imbattable !!!



Mousseline de crabe et St Jacques  
Photo non contractuelle

## LE PLAISIR

25.00 € PAR PERSONNE  
20.00 € SANS L'ENTRÉE  
18.50 € SANS LE POISSON

### L'entrée

Terrine de canard au foie gras  
chutney pommes et poires

### Le poisson chaud

Mousseline de crabe et st jacques  
sauce américaine

### La viande et son accompagnement

Civet de biche à la Royale  
Gratin dauphinois  
ou  
Sauvagine de canard au vinaigre de framboises  
Gratin dauphinois

### Le dessert

Bûche pâtissière

## L'ELEGANT

27.00 € PAR PERSONNE

### L'entrée

Duo de la mer :

Tartare de bar aux échalotes, citron et aneth  
Filet de saumon Gravlax crème au raifort

### Le plat chaud et son accompagnement

Médailon de veau sauce au foie gras  
Gratin de pommes de terre aux cèpes

### Le dessert

Délice Ardéchois



Médailon de veau  
Photo non contractuelle

# LES MENUS



Optez pour le menu complet à votre table...  
...nous vous le proposons à un prix imbattable !!!



Foie gras entier de canard  
Photo non contractuelle

## LE GOURMET TRADITION

33.00 € PAR PERSONNE  
26.00 € SANS LE POISSON  
25.00 € SANS LE FOIE GRAS

### L'entrée

Foie gras entier de canard  
chutney d'échalotes aux raisins et épices  
tranches de pain d'épices maison

### Le poisson chaud

Mousseline de crabe et st jacques sauce américaine  
ou  
Médailon de lotte aux girolles (+ 5 €)

### Le plat chaud et son accompagnement

Suprême de chapon au vin jaune et morilles  
Mini gratin de potiron et sa mousse de châtaignes  
Écrasé de pommes de terre à la truffe

### Le dessert

Bûche pâtissière

## LE GOURMET PRESTIGE

35.00 € PAR PERSONNE

### L'entrée

Gratinée de st jacques aux morilles et asperges  
sauce champagne

### Le plat chaud

Pavé de filet de bœuf poêlé  
aux échalotes confites et jus de la vigne  
Poêlée de champignons forestiers

### Le dessert

Gâteau aux 3 chocolats



Pavé de filet de bœuf  
Photo non contractuelle

# A LA CARTE



Paniers bois  
Photo non contractuelle

## APÉRITIF

Pâté en croûte de volaille "Le St Georges" (25 tranches)	13,00 €
Pain surprise (50 morceaux assortis) jambon cuit truffé jambon cru saumon au fromage et sel de Guérande	30,00 €
Feuilletés salés à réchauffer (70 pièces) Escargots, saumon, boudin blanc et saucisse	32,00 €
Coffret de 30 amuse bouches à réchauffer 6 boudins blanc et pommes caramélisées (en panier bois) 6 gambas sur riz vénéré crémeux (en panier bois) 6 choux aux escargots 6 rôtie de pigeonneau 6 tartelettes de st jacques et poireaux	46,00 €

## NOS SUGGESTIONS

Plateau de 24 huitres 22.00 € le plateau  
Marennes fines de Claire N°3  
citron et vinaigre à l'échalote (ouvertes du jour)

Crevettes fraîches (20/30) 26.00 € le kilo  
Minimum 500 g de crevettes  
beurre salé



1/2 langouste mayonnaise 25.00 € la part



Demi langouste mayonnaise  
Photo non contractuelle

# A LA CARTE



Duo de la mer  
Photo non contractuelle

## LES ENTRÉES FROIDES PRIX DE LA PART

Terrine de canard au foie gras chutney pommes et poires	6,00 €
Foie gras entier de canard chutney d'échalotes aux raisins et épices tranches de pain d'épices maison	9.50 €
Duo de la mer : Tartare de bar aux échalotes, citron et aneth Filet de saumon gravlax sauce raifort	10.00 €

## LES POISSONS CHAUDS PRIX DE LA PART

Mousseline de crabe et st jacques sauce américaine	7.30 €
Filet d'empereur sauce aux blancs de poireaux	12.50 €
Cuisses de grenouilles à la persillade	12.50 €
Médaille de lotte aux girolles	13.50 €
Gratinée de st jacques aux morilles et asperges sauce champagne	13.50 €



Médaille de lotte aux girolles  
Photo non contractuelle

# A LA CARTE



## LES VIANDES PRIX DE LA PART

Civet de biche à la Royale	8.60 €
Sauvagine de canard au vinaigre de framboises	8.60 €
Suprême de chapon au vin jaune et morilles	11.70 €
Médailillon de veau sauce au foie gras	12.50 €
Pavé de filet de bœuf poêlé aux échalotes confites et jus de la vigne	13.50 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS PRIX DE LA PART

Gratin dauphinois	3.00 €
duo de légumes : Mini gratin de potiron et sa mousse de châtaignes Ecrasé de pommes de terre à la truffe	4.60 €
Gratin de pommes de terre aux cèpes	4.60 €
Gratin de cardons à la lyonnaise	4.60 €
Poêlée de champignons forestiers Chanterelles jaunes, mousserons, pleurotes et pieds de mouton	8.50 €
Morilles à la crème	12.00 €



Morilles à la crème  
Photo non contractuelle

# A LA CARTE



## LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

3.40 € la part

minimum 3 personnes

Vanille fruits rouges

Praliné

Chocolat

Marrons

Bûche pâtissière

Photo non contractuelle

## LES AUTRES DESSERTS

Délice Ardéchois 3.40 €

marron, meringue sur biscuit léger

Gateau aux trois chocolats 3.40 €

Verrine glacée 3.40 €

sorbet mandarine, meringue,  
sur compotée de fruits rouges et éclats de nougatine

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 3.40 €

## NOTRE SUGGESTION

Galette des rois à la frangipane 18.00 €

8 à 10 parts

Possibilité de commander du 24 décembre au 31 janvier 2021.



Gâteau 3 chocolats  
Photo non contractuelle



**Tout est fait maison.  
Nos foies gras, poissons et viandes  
sont d'origine française.  
Les gibiers sont de chasse française.**



**MAÎTRE TRAITEUR DEPUIS 1961  
26140 ANNEYRON**

**Un grand merci** à celles et ceux qui ont été, et qui sont toujours à nos côtés chaque fin de semaine depuis début novembre et qui nous ont apporté du réconfort et du soutien.  
Votre solidarité nous est précieuse.

**Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année...**

