



LA TOQUE
DAUPHINOISE



Menu des fêtes 2022

POUR COMMANDER:

04.75.31.52.74

80 Route du Creux de la Thine - 26140 Anneyron
La-toque-dauphinoise@orange.fr

**AVANT LE VENDREDI 16 DÉCEMBRE
POUR LES COMMANDES DES 24 ET 25 DÉCEMBRE**

**AVANT LE VENDREDI 23 DÉCEMBRE
POUR LES COMMANDES DES 31 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER**

LES MENUS

Menu PLAISIR

26.70 € par personne
22.00 € sans l'entrée
20.00 € sans le poisson

L'entrée

Duo de terrines :
Terrine de sanglier à l'Armagnac
Terrine de volaille aux giroles
Confit d'oignons

Le poisson

Mousseline de truite de mer,
Crème fleurette à l'infusion de crustacés

La viande

Civet de biche grand veneur

L'accompagnement

Gratin dauphinois
OU
Champignons de Paris à la crème (+ 0.70 €)

Le dessert

Bûche pâtissière

Menu ELEGANT

34.50 € par personne
28.50 € sans l'entrée
26.00 € sans le poisson

L'entrée

Feuilleté aux escargots de Bourgogne et sa crème d'ail

Le poisson

Fricassée de gambas et filet de sole façon Thai

La viande

Grenadin de veau, sauce morilles **OU** sauce foie gras
(choisir la même sauce pour l'ensemble des convives)

L'accompagnement

Bavarois de potimarron à la châtaigne
Écrasé de pommes de terre à la truffe
OU
Gratin de cardons à la lyonnaise (+ 1.80 €)

Le dessert

Bûche glacée
OU
Fouetté vanille aux fruits rouges sur biscuit madeleine

Menu TRADITION

45.40 € par personne
34.40 € sans l'entrée
32.40 € sans le poisson

L'entrée

Terrine de foie gras de canard entier
Chutney de pommes et poires

Le poisson

Noix de St-Jacques aux morilles

La viande

Suprême de chapon au Sauternes et chanterelles

L'accompagnement

Flan de potimarron aux châtaignes
Écrasé de pommes de terre à la truffe
OU
Poêlée de champignons forestiers (+ 5.80 €)

Le dessert

Fondant truffé au craquant de riz soufflé
OU
Bûche glacée



À LA CARTE

LES APERITIFS

Pain surprise au seigle (50 morceaux) : 38.00 €
Saumon fumé, fromage au sel de guérande
et jambon cru de Savoie, beurre

Les feuilletés : les 100 g : 3.20 €
7 pièces au 100 g (boudins blancs, escargots, oignons, thon...)

La planche de charcuterie : 18.00 €
- Mini paté en croûte - 5 tranches
- Terrine de sanglier à l'Armagnac - 5 tranches
- Terrine de volaille aux girolles - 5 tranches
- Jambon cuit à la truffe - 100 g en chiffonnade

Le coffret de pièces chaudes et brochettes (32 pièces) : 46.00 €
- 4 Corolles de St Jacques
- 4 Croque finger au Comté et truffe d'été
- 4 Tartelettes aux oignons caramélisés, tomate séchée et féta
- 8 Choux aux escargots de Bourgogne
- 4 Brochettes de gambas marinée et chorizo grillé
- 4 Brochettes thon tataki, soja et sésame
- 4 Brochettes de saumon gravlax à l'avocat

LES ENTRÉES

Duo de terrines : 5.00 €
Terrine de sanglier à l'Armagnac
Terrine de volaille aux girolles
Confit d'oignons

Feuilleté aux escargots de Bourgogne et sa crème d'aïl 6.60 €

Terrine de foie gras de canard entier 12.00 €
Chutney de pommes et poires

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Plateaux de 24 huîtres (Marenne Fine Claire n°3) 26.00 €
avec citron et vinaigre à l'échalote - ouvertes du jour

Crevettes fraîches cuites 20/30 pièces au kilo 24.00 €
(belle qualité gustative - origine Madagascar)

Saumon fumé sauvage de la mer Baltique les 100 g : 10.00 €
(belle qualité gustative)

Mousseline de truite de mer, crème fleurette à l'infusion de crustacés 7.20 €

Fricassée de gambas et filet de sole façon Thai 9.00 €

Noix de St-Jacques aux morilles 15.00 €

Cuisses de grenouilles à la persillade 16.00 €

LES VIANDES

Civet de biche grand veneur 8.80 €

Grenadin de veau, sauce morilles OU sauce foie gras 13.00 €
(choisir la même sauce pour l'ensemble des convives)

Suprême de chapon au Sauternes et chanterelles 14.00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois 4.00 €

Champignons de Paris à la crème 4.70 €

Bavarois de potimarron à la châtaigne 4.90 €
Écrasé de pommes de terre à la truffe

Gratin de cardons à la lyonnaise 6.00 €

Poêlée de champignons forestiers 10.00 €

Morilles à la crème 16.00 €

LES DESSERTS

Bûche pâtissière - minimum 3 parts par parfum 4.50 €

- Vanille
- Chocolat
- Marrons
- Praliné

Bûche glacée - minimum 3 parts par parfum 4.50 €

- Vanille, châtaigne
- Vercors (caramel beurre salé, noix)
- Vanille, framboise

Gâteaux

- Fouetté vanille, fruits rouges sur biscuit Madeleine 4.50 €
- Fondant truffé au craquant de riz soufflé 4.50 €





POUR RECUPERER:

**LES COMMANDES DES 24 ET 25 DÉCEMBRE SONT À RÉCUPÉRER
LE SAMEDI 24 DÉCEMBRE ENTRE 14H ET 17H À ANNEYRON**

**LES COMMANDES DES 31 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER SONT À RÉCUPÉRER
LE SAMEDI 31 DÉCEMBRE ENTRE 14H ET 17H À ANNEYRON**

LE RÈGLEMENT SE FERA EN CHÈQUE OU ESPÈCES LORS DE L'ENLÈVEMENT DE LA COMMANDE

LA TOQUE DAUPHINOISE

VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ET PRENEZ SOIN DE VOUS