

La Toque Dauphinoise, Traiteur,

Votre partenaire gourmand pour des fêtes réussies !



CARTE DES FETES 2025

Nos plats sont « **faits maison** » par nos chefs. Aussi nous vous conseillons d'anticiper vos commandes.

Commander :

- Avant le **lundi 15 décembre** pour les **20 et 21 décembre**
- Avant le **vendredi 19 décembre** pour les **24 et 25 décembre**
- Avant le **lundi 22 décembre** pour les **27 et 28 décembre**
- Avant le **mercredi 24 décembre** pour le **31 décembre**

Par téléphone au **04.75.31.52.74**

Par email : **la-toque-dauphinoise@orange.fr**

Sur place au : **80 route du Creux de la Thine à Anneyron**

Les commandes seront à retirer :

- Le **samedi 20 décembre** : horaire à définir avec vous
- Le **mercredi 24 décembre de 14 h à 16 h 30** (pour les commandes des 24 et 25 décembre)
- Le **samedi 27 décembre** : horaire à définir avec vous
- Le **mercredi 31 décembre de 14 h à 16 h 30** (pour les commandes du 31 décembre et du 1^{er} janvier)

Amuse-Bouche pour l'apéritif

Le pain surprise au seigle garni (environ 50 portions) de :

- Saumon fumé sur fromage au sel de Guérande
- Et de jambon cuit truffé, beurre



39 € pièce

Le pain surprise au seigle garni (environ 50 portions) de :

- Rillettes de tourteau au persil et échalotes
- Et de rillettes de canard confit à la pistache et piment

39 € pièce

Les feuilletés salés assortis (à réchauffer) :

Les 500 g (35 pièces environ) : 18 €

1 kg (70 pièces environ) : 34 €

(St jacques poireaux, Poulet curry oignons, Escargots, Oignons caramélisés aux tomates confites)

Le plateau de 24 pièces cocktail (à réchauffer) :

38 €

- 8 choux aux escargots de Bourgogne
- 8 croustades au ris de veau sauce américaine
- 8 tartines de pigeonneau façon bécasse

Suggestions

Foie gras de canard entier – fabrication de notre Chef

proposé en terrine, non tranchée et non présentée sur plateau

Terrine de 400 g environ : **44 €** (+ ou – 10 % - facturation en fonction du poids réel)



Pain d'épices – fabriqué par notre Chef

Sublimez notre foie gras avec notre Pain d'épices

Pain de 550 à 600 g (à trancher -20 tranches environ) : **12 € le pain**



Saumon sauvage fumé à l'ancienne

Saumon des eaux froides de la mer Baltique, qui se nourrit de harengs et de petits poissons blancs, ce qui explique la couleur beige de sa chair ainsi que son parfum marin très typé. Il est très apprécié par les amateurs de saumon sauvage : **12 € les 100 g**



Galette des rois à la frangipane – fabriquée par notre Chef

A compter du samedi 3 janvier nous vous proposons nos galettes.

Pensez à les réserver à l'avance

Galette de 8 à 10 personnes : **19.50 € pièce**



Les menus

Menu « Plaisir »

21.00 € - entrée-poisson **ou** viande - dessert

24.00 € - poisson - viande - dessert

29.50 € - entrée-poisson - viande - dessert

L'entrée

Terrine de caille aux griottes
Confit d'échalotes aux raisins blonds

Le poisson chaud

Mousseline de tourteau sauce homardine

La viande

Ballotine de volaille farcie aux marrons sauce forestière
Gratin dauphinois

Le dessert

A choisir en page 4



Menu « Prestige »

36.00 € - entrée-poisson **ou** viande - dessert

41.00 € - poisson - viande - dessert

51.00 € - entrée-poisson - viande - dessert

L'entrée

Terrine de foie gras de canard entier
Chutney de mangue

Le poisson chaud

Fricassée de st jacques et escargots
Au persil et ail, sauce Noilly Prat

La viande

Suprême de chapon sauce aux morilles
Ou
Estouffade de sanglier en civet à la royale **(- 2 €)**

L'accompagnement de la viande

Flan de butternut et poêlée de Crosnes
Ou
Gratin de cardons à la lyonnaise

Le dessert

A choisir en page 4

Menu « Élégant »

27.00 € - entrée-poisson **ou** viande - dessert

31.50 € - poisson - viande - dessert

39.00 € - entrée-poisson - viande - dessert

L'entrée

Pâté en croûte de volaille au foie gras
Confit d'échalotes aux raisins blonds

Le poisson chaud

Filet de sole farci aux champignons et échalotes
Sauce aux poireaux

La viande

Souris de cerf en civet à l'ancienne
Poêlée de butternut aux marrons et châtaignes
Ou Flan de morilles (+ 1.70 €)

Le dessert

A choisir en page 4

Menu « Végétarien » - 21.00 €

L'entrée

Velouté de butternut, mousse de petits pois, noisettes et châtaignes

Le plat chaud

Blanquette végétarienne
(avec haricots blancs, carottes, poireaux etc..)
Risotto aux morilles
(avec parmesan et échalotes)

Le dessert

A choisir en page 4

Menu « Enfant » - 13 €

Aiguillette de poulet sauce forestière
Gratin dauphinois

...

Dessert à choisir en page 4

A la carte



Les entrées froides

- Velouté de butternut, mousse de petits pois, noisettes et châtaignes 6.00 €
- Terrine de caille aux griottes, chutney d'échalotes aux raisins blonds 6.50 €
- Pâté en croûte de volaille au foie gras, chutney d'échalotes 9.00 €
- Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue 12.00 €
- Saumon sauvage fumé à l'ancienne 12 € les 100 g
- Pain d'épices – 550 à 600 g 12 € le pain
- Terrine entière de foie gras de canard (non tranchée) 44 € les 400 g

Les poissons chauds

- Mousseline de tourteau sauce homardine 10.00 €
- Filet de sole farci aux champignons et échalotes, sauce poireaux 13.00 €
- Fricassée de st jacques et escargots, ail et persil, sauce noilly prat 16.00 €
- Cuisses de grenouilles à la persillade 17.00 €

Les viandes

- Ballotine de volaille farcie aux châtaignes, sauce forestière 9.50 €
- Souris de cerf en civet à l'ancienne 13.00 €
- Estouffade de sanglier en civet à la royale 13.00 €
- Suprême de chapon sauce morilles 16.00 €
- Dinde fermière entière ou Chapon fermier entier, rôti au jus 20 € le kg cru
- Dinde fermière ou chapon fermier entier farci, rôti au jus (farce composée de porc, champignons châtaignes) 20 € le kg cru
- Filet de bœuf façon wellington (en croûte, à faire cuire) – sauce foie gras (avec farce de champignons, foies de volaille, lardons – en croûte de feuilletage) 20 € la part (mini 6 parts)

Les accompagnements

- Gratin dauphinois 4.00 €
- Poêlée de butternut aux châtaignes et lardons 5.00 €
- Risotto aux morilles 7.00 €
- Flan de morilles 7.00 €
- Gratinée de cardons à la lyonnaise 7.00 €
- Flan de butternut et poêlée de crosnes à la persillade 8.00 €
- Morilles à la crème 12.00 €

Le plat végétarien

- Blanquette végétarienne (haricots blancs, champignons, carottes, poireaux, etc...) 8.00 € la part

Les desserts

Bûches pâtissières  pas de bûche individuelle – mini 3 parts par parfum

- Vanille – Marrons – Praliné - Chocolat

Bûches glacées  pas de bûche individuelle - mini 3 parts par parfum

- Poire William / caramel beurre salé
- Nougat de Montélimar / abricot
- Pêche de vigne / fraise

Entremet poire châtaigne : 4.60 € la part

Entremet craquant caramel : 4.60 € la part

Galette des rois à la frangipane : 19.50 € la pièce de 8 à 10 parts

