



MENU BRUNCH 2025/2026

NOTRE SAVOIR FAIRE

La toque d'or met en avant un savoir faire acquis avec plus de 20 ans d'expérience, de qualité et de service. Qu'il s'agisse d'un évènement d'entreprise, d'un mariage ou d'une bar mitsva, nous mettrons tous en place pour faire de votre évènement une expérience unique. Des professionnels qualifiés, des maîtres d'hôtels et serveurs qui mettrons les petits plats dans les grands, au rythme de vos exigences

CONTRAT

Nom: Prénom

Tél: Date:

Lieu de la fête:

Prix: Nbr de convives:.....

Nbr prestataire:.....

Heure d'arrivée des invités:.....

Recommandation:.....



NOS BOISSONS



Boisson Soft:

Evian / Perrier

Coca-Cola & Coca-Cola Zéro

Nos jus:

Jus d'orange pressé / Jus de pomme / Jus de pamplemousse

Citronnade maison / Sélection de jus Alain Milliat

Nos Boissons chaudes:

Café Nespresso

Thé à la menthe fraîche

Alcools

Whisky / Boukha / Anisette / Vodka



LE BRUNCH



Le bar à salade :

Salade fraîche de quinoa, grenade et mangue

Salade d'avocat aux tomates cerises, saumon gravlax et éclats de noisettes

Salade de wakamé aux litchis et noix de cajou croquantes

Salade asiatique aux crevettes et cacahuètes caramélisées

Salade de patates douces rôties relevées au chili

Salade niçoise traditionnelle

Mesclun gourmand à l'avocat, saumon, cranberries et noisettes caramélisées.



LE BRUNCH



Le salé:

Mini wraps aux légumes croquants

Œufs brouillés traditionnels

Œufs brouillés parfumés à la truffe

Tataki de thon rouge, délicatement snacké sur son guacamole

Bruschetta au guacamole frais

Saumon gravlax maison

Saumon fumé mariné au basilic

Mini blinis tièdes accompagnés de tarama

Planche de patates douces rôties aux éclats de noisettes

Planche d'aubergines fondantes au zaatar

Choux-fleurs caramélisés au miel

Assortiment de sushis, makis et californias, sauces sucrées et salées

Mini tartares de thon et saumon sur lit de riz vinaigré

LE BRUNCH



Le salé:

Mini hamburgers revisités façon gourmet

Mini hot-dogs élégants et gourmands

Mini clubs sandwichs aux saveurs variées

Mini pains bagnat méditerranéens

Mini bagels garnis de saumon fumé

Mini pizzas provençales aux légumes du Sud

Mini pissaladières traditionnelles

Carpaccio de saumon au pesto parfumé

Carpaccio de tomates multicolores aux éclats de noisettes grillées

Carpaccio de betteraves et noix de cajou croquantes

Harengs marinés, tradition revisitée

Tarama crémeux et ses œufs de saumon

Planche d'antipastis de légumes grillés à l'italienne



LE BRUNCH



Nos animations

Grandes quiches aux légumes confits

Houmous maison et champignons chauds

Mini paninis saumon basilic & mini bagels

Risotto aux champignons des bois

Pennes sauce Rosa

Omelettes minute et garnitures variées

Italiano :

Atelier focaccia maison au romarin et tapenade

Planche en bois d'antipastis variés : artichauts, courgettes, aubergines, tomates séchées et poivrons grillés au pistou

Pizzas gourmandes aux légumes du Sud

Pizzas minute cuites devant vos invités : pesto, légumes grillés, anchois, saumon fumé et touche d'huile de truffe



LES DESSERTS



Le sucré

Bar à mini-viennoiseries :

croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, chaussons aux pommes, pains suisses et brioches au sucre

Animation viennoiseries :

croissants et pains au chocolat colorés, cuits en direct sous les yeux de vos invités

Devant vos invités, nos créations sucrées se révèlent dans toute leur gourmandise :

Les incontournables babkas aux noisettes caramélisées et pralinées

Le flan crémeux à la vanille de Madagascar

La tarte sablée aux fruits rouges, délicate et parfumée

La brioche parisienne, moelleuse et dorée à souhait

La généreuse méga brioche aux fruits rouges

La tarte abricot caramélisée, relevée d'éclats de pistaches

La légère et élégante pavlova aux agrumes

La Tropézienne revisitée, tout en finesse



LES DESSERTS



Nos gourmandises

Mini éclairs au chocolat,
mini tarte Tatin Tartelettes aux fruits rouges
Mini choux praliné coeur coulant
Mini éclairs fruit de la passion et chocolat
Assortiment de mini religieuses revisitées
Mini tartelettes au chocolat, citron vert et fraise
Assortiment de mini mille-feuilles
Mini fingers aux fruits rouges et passion
Mini beignets au miel /Mini beignets au sucre
Brochettes de fruits frais



LES DESSERTS



Nos Animations Sucrées

Mini moelleux au chocolat servis avec crème anglaise

Pain perdu caramélisé au sirop d'érable et fruits rouges

Mini crêpes parfumées à l'orange et leurs accompagnements gourmands

Nos Animations Salées

Omelettes minute aux garnitures variées : champignons, fines herbes, oignons, truffe...

Mini paninis au saumon et basilic & mini bagels raffinés



Sont compris dans la prestation :

Le personnel
Le nappage personnalisé des buffets
Le nappage des tables et les serviettes
La verrerie la vaisselle les couverts
Le vin, les boissons, les alcools et le Champagne.



Ne sont pas compris dans la prestation :

La location des salons
La décoration florale : -200pers = 800€ / +200pers =1200€
Les tables de buffets:-200pers = 1000€ / +200pers =1300€
Les tables et les chaises
Le mobilier de buffet en principe fourni par les salons
La décoration des tables
L'habillage des chaises
La Taxe Rabbiniqve via Rav Cremisi : 600 € TTC
L'heure supplémentaire due au personnel à partir de 1 h du matin 20€
Le chômer 200€ suivant le nombre de personne
Déplacement plus de 20KM de Paris facturé 50€/pers

Le tarif des plats pour les enfants et les prestataires sont à -40% du prix du plat.

ACCOMPTE

Premier acompte 30%:

Deuxième acompte 40% :

Troisième acompte 30%:

Le dernier règlement de 30 % devra être effectué une semaine avant l'événement.

À défaut de ce versement, nous nous réservons le droit d'annuler la réception.

SIGNATURE:

