



MENU CASHER MARIAGE 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 de prestataire:.....

Heure d'arrivée des invités:.....

Recommandation:.....



COCKTAIL DE BIENVENUE

Amuses bouches et feuilletés chauds.

Coca cola, Coca cola light, Coca Zéro, eau minérale,
eau minérale gazeuze, jus de fruits.

COCKTAIL

☐ BOISSONS:

Alcolisés:

Whisky
Boukha
Vodka
Anisette
Gin
Martini rouge et blanc
Cocktail de fruits (alcolisé ou pas)

Softs:

Jus de fruits
Coca cola
Coca cola light
Coca Zéro
Eau minérale
Eau minérale gazeuze

à la demande.

☐ Bar à vins et champagne en option

☐ Bar à kiff Cocktail supplément : 1900€ (en option)



☐ BUFFET DE TRADITION FRANÇAISE:

Canapés sur décor | Brochettes diverses |
Canapés sur légumes | Club sandwich saumon
fumé | Charcuterie | Tarama | Pizza feuilleté.

☐ BUFFET ASIATIQUE:

Riz cantonnais | Riz thaï | Nems | Nouilles
sautées | Bœuf sauce piquante | Pilons de poulet
caramélisés | Poulet au wok | Pain Bao.

☐ BUFFET DE LA MER:

Bar à poissons | Saumon gravlax | Carpaccio de
saumon | Brochettes de saumon grillé | Tacos
aux poissons | Saumon à l'aneth | Tarama | Œufs
de saumon | Dos de cabillaud sur sa purée de
céleri.

☐ BUFFET JAPONAIS:

Sushi | Brochettes de saumon cru | Thon
mi-cuit au sésame | Maki | Californiens | Riz
taratre | Rouleaux de printemps.



☐ BUFFET DU BOUCHER:

Dégustation Os à moelle | Assado | Pickles chauds | Persillé fumé | Épaule de veau fumée | Entrecôte grillée | Épaule d'agneau | Brochettes de bœuf | Brochettes de poulet (parguit) | Kebab.

☐ BUFFET INDIEN: (EN OPTION +300€)

Naan poulet | Naan viande | Naan fromage (parvé) | Naan nature | Samoussa légumes | Samoussa viande | Riz tandoori | Poulet tandoori | Poulet Tikka.

☐ BUFFET ORIENTAL:

Boulettes de viande | Wrap guacamole viande haché | Briques au thon | Pastilla au poulet | Mini-croissants fourrés à la viande | Arayes.



☐ BUFFET PÉRIGOURDIN:

Terrine de foie gras | Ravioles de foie gras a ça sauce | Club pain d'épices foie gras | Bonbon au foie gras | Foie gras poêlé (pains spéciaux, confiture) | Macarons de foie gras | Mille feuilles de foie gras.

☐ BUFFET ISRAELIEN:

Chawarma | Tehina | Assortiment de salades
Beignets d'aubergines | Houmous | Pitotes | Falafel en animation.

☐ BUFFET ITALIEN: (EN OPTION +500€)

Antipasti | Pâtes en animation 3 sauces | Animation Pizza à la viande | Ravioles | Panini au thon | Panini au saumon | Tacos | Mini Bruschetta.

☐ BUFFET AMÉRICAIN:

Mini Hotdog | Mini Hamburger | Tacos à la viande



REPAS



BOISSONS SUR TABLE:

Vin blanc, vin rouge, eau minérale, eau minérale gazeuse,
Coca cola, Coca cola light.

POISSONS:

- ☐ Filet de Bar à la Provençale
- ☐ Pavé de mérrou braisé sauce safranée
- ☐ Filet de perche sauce champagne
- ☐ Filet de rouget à la Provençale
- ☐ Brochettes aux trois poissons
- ☐ Entrelacé de sole et de saumon
- ☐ Duo de mérrou et rouget à la Provençale
- ☐ Carpaccio de saumon ou bœuf

VIANDES:

- ☐ Noix de veau sauce au poivre ou forestière
- ☐ Magret de canard aux pêches ou à l'orange
- ☐ Assado
- ☐ Tigre qui pleure
- ☐ Confit de bœuf
- ☐ Tournedos sauce au poivre vert
- ☐ Confit de veau
- ☐ Pavé de veau sauce au poivre
- ☐ Bouchon de veau aux champignons
- ☐ Tranche de paleron à sa sauce gourmande
- ☐ Carré de veau à la parisienne

LÉGUMES:

- ☐ Fonds d'artichaut
- ☐ Champignons sauvages
- ☐ Mini-légumes rôtis
- ☐ Tomates grappes
- ☐ Purée de pommes de terre
- ☐ Pommes sautées
- ☐ Pommes de terre Rattes
- ☐ Asperges vertes
- ☐ Gratin de pommes de terre
- ☐ Flan de légumes ou de courgettes
- ☐ Tagliatelles
- ☐ Timbale de riz
- ☐ Purée à la truffe
- ☐ Poire au vin
- ☐ Purée de patate douce
- ☐ Sauté de cubes de patate douce
- ☐ Tuile de pain



BUFFET DESSERT



BOISSONS:

Champagne, thé à la menthe (pignons), café.

DESSERT

Fruits de saison découpés et décorés

Sorbets | Mini mousses chocolat

Salade de fruits frais | Iles flottantes

Mini crèmes brûlées | Macarons

Verrines | Profiteroles au chocolat

Mignardises | Tiramisu

Pipettes sucrées | Pain perdu

Mini moelleux au chocolat | Farandole de tartes

Mini entremets divers

Brochettes de fruits au chocolat | Petits Fours

Tarte Tatin aux pommes / Pavlova

Pain perdu

Banane flambée au cogniac

Crêpes chaudes : sucre chocolat miel noix confiture

PIÈCE MONTÉE

à définir avec le clients



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 Rabbiniq 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:



65 rue d'Hautpoul 75019 PARIS

RCS PARIS 509 289 609