

# Sélection gourmande



*Toques  
Saveurs*



*Traiteur*

## *Selection gourmande*

### *Les entrées*

- Terrine de chèvre au cœur de tomates fondantes, caviar de tomates et Courgettes en duo  
Ou
- Salade aux accents du Gers Mesclun et fines herbes, filet de caille, gésiers confits, foie gras)  
Ou
- Melon surprise en gelée de Muscat, chiffonnade de jambon de pays aux copeaux de parmesan, sorbet melon  
Ou
- Tartare aux deux saumons et ses mini blinis  
Ou
- Crumble de coquilles St Jacques a la fondue de poireaux et à la mimolette vieille  
Ou
- Terrine de foie gras de Canard au porto et confits de figue (supplément 5 €)  
Ou
- Carpaccio de thon au pesto vert et parmesan

## *Plats chauds*

### *Poissons*

- Filet de daurade royale à l'infusion de badiane, petits légumes safranés
- Filets de rouget au deux coulis de poivrons, Taglioni à l'encre de seiche et bouton d'artichaut à la barigoule
- Dos de saumon cuit à l'unilatérale, chiffonnade d'oseille et petits grelots à la coriandre

Ou

### *Viandes*

- Tournedos de filets de canard, aux cèpes
- Filet de bœuf poêlé façon Rossini (sauce foie gras et foie gras poêlé)
  - Suprême de Pintadeau de la Drôme sauce Morilles
  - Paleron de de Veau confit à la provençale
- Souris d'agneau confite et caramélisé et son jus au thym
- Filet Mignon de porc au citron confit et gingembre

**Autres garnitures** :Écrasé de pommes de terre à huile d'olive . Gratin de brocolis. Poêlé ardéchoise aux champignons et marrons, épinards au beurre salé Fagots d'asperges vertes et tomates confites. Risotto aux parmesan . Polenta crémeuse aux petits légumes. Pommes de terre Anna. Tian provençal

## *Les Fromages autrement*

- Assiette du berger de Provence (assortiments de fromages de chèvre, petite salade au jus balsamique tomates séché et tapenade)
  - Assiette de trois fromages
  - Parfait de saint Agur aux noisettes et fruits rouges
  - Verrine de crème de Gorgonzola mi figes mi raisins
- Verrine de crème de roquefort concassé aux noix et dès de poires au thym

## *Les desserts*

- Soupe de fruits du moment
- Tatin d'abricots et glace a la vanille bourbon, lamelles de sucre et cacao (saison)
- Tiramisu aux framboises et à la menthe Ou tiramisu Ardéchois aux marrons
  - Crème brulé émotion (lavande ou roses ou citrons réglisse)
  - Autres gâteaux prestige et pièces montés nous consulter

## Tarif et conditions nous consulter

### **Votre réception comprend :**

- Fourniture de la vaisselle , du nappage et serviettes de votre réception

### Prestations supplémentaires :

- Pas de droit de bouchon si boissons misent sur la table sans service particulier.
- Service jusqu'à une heure du matin au-delà prévoir un forfait de 30 euros de l'heure par serveur.

Sarl Toques saveurs Mr Delchambre Christophe : Montélimar et Boutique 39 rue de la république le Teil  
07400 ☎ **04 75 53 73 94** Port : **06 79873210** Contact Email : [traiteur@toques-saveurs.com](mailto:traiteur@toques-saveurs.com) Site :  
[www.toques-saveurs.com](http://www.toques-saveurs.com)

Toques Saveurs n° de siret 483 487 823 00039