

ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN CADRE CHALEUREUX & CHAMPÊTRE



Gîtes
Salles de réception
Espace extérieur
Service traiteur

LES ESPACES DE RÉCEPTION



SALLE DES GRANDS CRUS

175 m² 130 places assises, en tables rondes 1 cuisine professionnelle Location à partir de 900€, mobilier inclus







SALLE DES HAUTES CÔTES

90 m² 70 places assises, en tables rondes 1 cuisine professionnelle Location à partir de 650€, mobilier inclus







ESPACE COCKTAIL

300 m² 300 places debout 1 BBQ Location seul à partir de 600€, mobilier de jardin inclus







NOTRE TRAITEUR PRIVILÉGIÉ



Toc Toque Traiteur vous propose une carte adaptée à tous vos événements. Nous pouvons également créer des menus « sur mesure » en fonction de vos envies, des saisons et de votre budget!



Toc Toque Traiteur se déplace également sur tous vos lieux de réception, livraison dans un rayon de 80km autour de Chailly sur Armançon.

Vous pouvez également choisir de faire appel à votre propre traiteur pour votre événement au Clos Champagnac.



L'APERITF



FORMULE STANDS À 12€/PERSONNE

- 1 Stand Fromages sélection de 10 variétés régionales
- 1 Stand Charcuterie de Bourgogne et Pays Basque *jambon de Bayonne, lomo, chorizo, saucisse sèche, persillé de Bourgogne*
- 1 Stand Produits de la mer huîtres, bulots, truite marinée, maquereaux au poivre
- 1 Stand Sucré crêpes, brochettes de fruits, tiramisu, guimauves

CANAPÉS FROIDS À 1€/PIÈCE

Blini Brillat frais, saumon et aneth

Tartare de St Jacques

Gougère escargots et crème d'Epoisses

Pana cotta asperges et parmesan

Tartare de boeuf et huîtres

Chou à la mousse de saumon et légumes nouveaux

Asperges sauce mangue

Crème de choux fleur

Carpaccio de saumon et sauce coco

Verrine avocat pamplemousse et crevettes

Poivron farcis au crabe

Caviar d'aubergine et tomates confites

Madeleine chorizo poivrons olives

Verrine de légumes et foie gras

Eclair de légumes et saumon

Poire pochée au vin rouge et au

Oeuf de caille en chauf-froid

CANAPÉS CHAUDS À 1,40€/PIÈCE

Mini burger

Brochette de boeuf sauce chocolat

Saint Jacques Snackées

Oeuf de caille au plat

Gambas au gingembre

Pizza au foie gras poêlée

Cromesqui d'Epoisses

Coustade de poulet au vin jaune et morilles

Croustade de boeuf au Comté

Râpé de pomme de terre et jambon du Morvan

Quenelle de volaille, et fromage de chèvre



LES MENUS



MENU CHAMPÊTRE À 35€/PERSONNE

Cubes de saumon mariné gravelax, légumes printaniers et brillat frais ou

Terrine de jarret de porc et foie gras de canard, compotée d'oignons rouges

Persillé de bœuf et son mesclun, chutney de cornichons

Cuissot de jambon de porc cuit à la broche,

pommes grenailles et fricassée de pleurotes, sauce miel

ou

Selle d'agneau au thym rôti à la broche, concassée de tomates et pommes laurier

Carré de boeuf sur la braise, gratin comtois, jus de rôti

Plateau de fromages (5 choix)

Diablotin aux fraises

ou

Neptune croustillant chocolat

ou

Buffet de desserts (6 sortes)

MENU BOURGUIGNON À 39€/PERSONNE

Terrine de rouget et coulis de tomates fraiches

ou

Comme un vol au vent aux cuisses de grenouilles

Daurade poêlée et risotto au crémant de Bourgogne

ou

Jambon à la nuitonne

Duo de Brillats affinés de la Fromagerie Delin

Nougat glacé

011

Diablotin aux fruits de saison

ou

Vacherin cassis vanille



LES MENUS



MENU PRESTIGE À 49€/PERSONNE

Foie gras de canard cuit au naturel, chutney de fruits

ou

Salade de saumon mariné et petits légumes au brillat et à l'aneth

Volaille Prince de Bourgogne en deux cuissons, *sauce morilles ou sauce Gaston Gérard,* Fricassée de légumes

011

Pavé de sandre & compotée de poireaux ai safran

Assiette de 3 fromages

Mille Feuille à la Fraise

ou

Marbré aux fruits exotiques

Mignardises : choux à la vanille

SUPPLÉMENTS

Pièce montée : 5€ par personne

Pyramide de fromages : 4€ par personne

MENU ENFANT À 10€/PERSONNE

Assiette de charcuterie

ou

Assiette de crudités

Steak haché

ou

Pavé de cabillaud

011

Jambon blanc

Accompagnements:

Frites ou pâtes ou légumes variés

Dessert comme les adultes