



TRAITEUR FERMIER
& LOCAL

Carte Traiteur
Automne / Hiver



NOS VALEURS

ÉCOLOGIE

empreinte carbone réduite grâce aux approvisionnements locaux ou français

emballages recyclables ou compostables

recyclage des déchets

compostage à la ferme

approvisionnement en produits biologiques, fermiers et locaux

produits de saison

propositions de plats végétariens ou végétaliens

SOCIAL

lien direct avec les agriculteurs et artisans

travail en collaboration avec des acteurs locaux

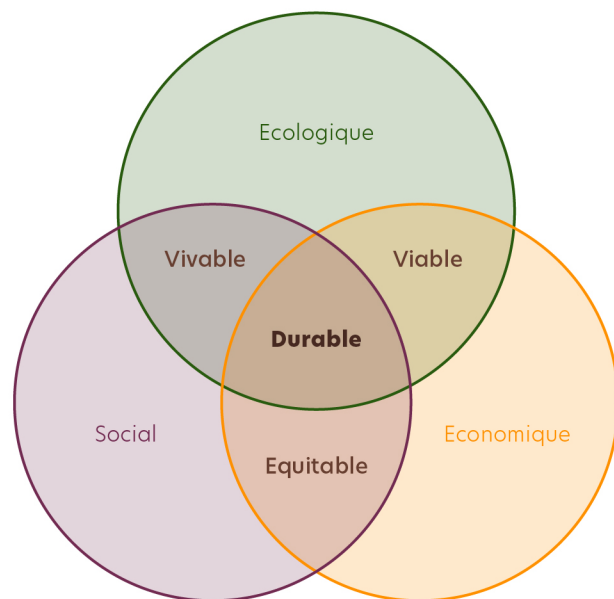
proximité avec nos clients

ÉCONOMIE

économie circulaire

rémunération valorisée des collaborateurs

rémunération juste des agriculteurs et producteurs



INFORMATIONS

Carte entièrement réalisée par nos soins à base de produits locaux de saison, fermiers ou biologiques, et produite sur place dans notre laboratoire à la Ferme

Prix indiqués à la part/portion/pièce sauf mention contraire

Prix TTC au départ de la ferme

Prestation de services ou livraison, veuillez nous contacter

10 portions par plat minimum sauf mention contraire

Réservation obligatoire - 15 jours à l'avance

NOS COORDONNÉES

Talourd 49440 Angrie

06.68.50.62.77

toctoquenantes@gmail.com

Instagram [@toc_toque_traiteur](#)

Facebook [/toctoquenantes@gmail.com](#)



LES PIÈCES COCKTAILS

FROID

Cappuccino de carottes au Cumin	1,30€
Milk-Shake de Céleri parfumé au Lard	1,80€
Mini Burger Jambon Fermier, Tomme, moutarde au moût de Raisin	2,60€
Panna Cotta Betterave, Fromage Frais échalotes fines herbes, Pop Corn	1,65€
Crème Champignons, Crumble de Tomme, Graines de Tournesol Toastées	1,45€
Gaufre Pomme Pain d'Epices, Mousse de Chèvre Frais	1,10€
Houmous de Pois Chiche et Potimarron	1,65€

CHAUD

Tartelette aux Oignons Confits, Chèvre Fermier 1/2 sec	1,60€
Gougère aux épinards, Tomme râpée et graines de Tournesol	0,90€
Pizza Rustique au St Simond, Poires, Miel et Noisettes	1,40€

LES PLANCHES GOURMANDES

Servie sur une planche de Bois Massif, accompagnée de confiture de Raisins de la Ferme, de condiments de saison et d'un assortiment de pains frais

L'ETABLE

Assortiment de 6 Fromages Fermiers, Bio et Locaux (150g) **12,90€**

LA SOUE

Assortiment de 4 Charcuteries Fermières Locales (140g) **13,70€**

LA FERME

Assortiment de Fromages Fermiers, Bio, Locaux et Charcuteries Fermières Locales

Planche Apéritive (145g) **10,90€**

Planche Repas Fromages & Charcuteries (290g) **20,70€**

Prix par personne - 6 portions minimum - Planche consignée à rapporter à la ferme dans les trois jours qui suivent l'enlèvement. Possibilité de proposer un emballage en carton recyclable à la place - poids ne comprendant pas les condiments ni le pain

LES SALADES COMPOSÉES

Salade Pâtes Tomme de Vache, Céleri Boule, Saucisson à l'Ail Fumé, Pomme Fraîche, Crème Fermière **2,30€/100g**

Salade Lentilles Butternut, Noisettes, Lard **2,75€/100g**

Salade Quinoa Potimarron, Chèvre Bacon, Vinaigrette huile de Noisette **2,90€/100g**

VÉGÉTARIEN

Salade Pommes de Terre Silure Fumé, Radis Roses, Crème Fermière Poivre de Timut **5,30€/100g**

Coleslaw, Duo Carottes et Choux Blanc, Mayonnaise sans Oeuf **1,50€/100g**

VÉGÉTALIEN

Salade de Riz, Brocolis et Pois Chiches, Vinaigrette au Citron et Graines de Tournesol **1,10€/100g**

LES PLATS À PARTAGER

Parmentier d'effiloché de Cochon Fermier, confit 12h, sauce Barbecue Maison, Purée de Pommes de Terre Potimarron **10,90€**

Lasagnes de Chèvre Frais, Poulet Fermier Bio, Epinards frais aillés et Graines de Tournesol **11,50€**

Tartiflette Angevine au St Simond, Lardons fumés de Porc Fermier, Poivre de Cubèbe **12,50€**

Boeuf Bourguignon AOC Maine Anjou à l'Anjou Rouge, Purée de Pommes de Terre et Patates Douces **14,80€**

Saucisse Fermière Grillée, Fondue de Choux Rouges au Jus de Pommes et Lard, Quinoa d'Anjou **11,80€**

VÉGÉTARIEN

Enchiladas de Butternut gratinées à la Tomme Fermière, Epices et Condiments à la Mexicaine **11,90€**

VÉGÉTALIEN

Parmentier Patates Douces Curry et Lentilles aux Champignons **9,90€**

VERDURES

Salade Verte, Mélange de Graines, Vinaigrette à la Moutarde au moût de Raisin **1,60€**

Salade Verte, Mélange de Graines, crudités de Saison, Vinaigrette à la Moutarde au moût de Raisin **1,90€**

LES PÂTISSERIES

Gâteau Angevin au Triple Sec Maison Combier	4,90€
Royal Menthe Poivée, Chocolat Extra Bitter Guaya 64% et Poivre de Cubèbe	3,50€
Pavlova d'Hiver aux Clémentines, Lime Curd, Crème Fouettée Fermière	3,50€
Sablé Breton au Sarrasin et Kasha, Confit d'Orange, Crémeux Chocolat Extra Bitter Guaya 64%, Crème de Marron	3,80€
Biscuit Pain d'Epices, Bavarois Caramel Fleur de Sel, Compotée de Poires au Poivre de Timut	3,50€
Biscuit Madelaine aux Noisettes Croquantes, Confit de Pommes, Ganache Montée à la Fève Tonka	3,70€

LES MIGNARDISES

Mini Gâteau Angevin	1,50€
Tartelette Citron Meringuée	1,35€
Mousse Chocolat, Crumble Sarrasin, Caramel au Beurre Salé	1,50€
Riz au Lait Fève Tonka, Confiture de Raisins de la Ferme	1,40€
Pavlova, Crème Fermière, Poires Caramélisées	1,65€
Pain d'Epices, Crème de Marrons, Eclats de Meringue	1,70€
Tartare d'Oranges , Crumble Curry Cannelle	1,50€
Tiramisu Patate Douce, Cannelle	1,30€
Cookie, Ganache Chocolat Praliné	1,45€
Chou Crème, Mousseline de Pommes Caramélisées, crème Fermière	1,50€

LES PANIERS DU MATIN

LE PETIT DÉJEUNER

18.50€

Jus de Pomme Bio - Infusion du Jardin ou Chocolat ou Lait Frais

Gaufre Liegeoise, Pancakes à la Cannelle & Cake du Moment

Baguette Fraîche

Beurre - Caramel Beurre Salé - Confiture de Raisins du Jardin - Sucre de Canne

Yaourt Nature Fermier - Salade de Fruits de Saison

LE BRUNCH

28.50€

Jus de Pomme Bio - Infusion du Jardin ou Chocolat ou Lait Frais

Gaufre Liegeoise & Cake du Moment

Baguette Fraîche

Beurre - Caramel Beurre Salé - Confiture de Raisins du Jardin - Sucre de Canne

Yaourt Nature Fermier - Salade de Fruits de Saison

Jambon Blanc Fermier - Rillauds Fermiers

Tomme Fermière - Chèvre Cendré 1/2 Sec

Salade Composée de Saison - Club Pancake Fromage Frais crudités

*Prix par personne - 6 formules minimum par commande - Pour une formule enfant -12 ans compter 1 pour 2
- Livré dans un plateau maraîcher en bois*

NOS PARTENAIRES

FRUITS & LEGUMES

Jerôme Crossouard
Le Louroux Béconnais



Pommes des Prés
La Pommeray



PRODUITS LAITIERS

Brun de Lait
St Sigismond

Ferme de la Fouardière
St Gemmes d'Andigné



Le Rêve des Vaches
St Clément de la Place



La Blanchetière
Belligné

PORC

Les Granges de la Gravelle
Bourg d'Iré
Conversio Bio prévue pour 2022

EPICERIE

La ferme du petit Montergon
Brain-sur-Longuenée



Didier Leprêtre
Le Louroux Béconnais



GAEC de la Paillardière
Bourg d'Iré



Vivien d'Anjou
Soudan



Les Vergers de la Hanère
Aviré



Mélanie Daspremont
Les Moutiers en Retz

Des Epices à ma Guise
Ancenis

Miel & Gourmandises
La Pouëze

VOLAILLES / OEUFs

Domaine des Epis Bio
Vern d'Anjou



Maudet-Cousin
Nueil sur Layon



EARL Picoti
Freigné



POISSONS

AB Pêcherie
Carquefou



BOEUF

ADEMA AOC Maine Anjou
Chenillé Changé



Toc Toque

