Les P’tits Toqués vous proposent sa carte pour les fêtes de fin d’année 2026 !

Sommaire :

. Pièces apéritives, plateaux apéritifs Page 2

. Menu de Noël Page 3

. Ballotin de Foie Gras, Tranches de saumons fumés, Mignons Séchés Page 4

Vous pouvez passer commande jusqu’au 21 décembre pour Noël et jusqu’au 28 décembre pour la St Sylvestre!

Il est possible de commander aussi pour le week-end du 26-27 décembre 2026, appeler-nous pour plus d’information !

06.38.21.13.34
lesptitstoques49@gmail.com



Pièces apéritives : (minimum de 5 pièces à l'unité)

. Mini opéra de foie gras, figues, oignons 1,80 €

. Mini croissant façon pizza 1,50 €

. Mini blinis saumon fumé, crème mascarpone truffé 1,80 €

. Foccacia canards confits, oranges 1,70 €

. Mini vol au vent poires, bleu, noix, miel 1,60 €

. Chou mousse citronnée, tartare crevettes 1,50 €

. Verrine crabe, guacamole, crumble 1,60 €

. Mini croque monsieur jambon, comté 1,50 €

Plateaux apéritifs : 2-3 personnes 17,00 €

. Mini opéra de foie gras, figues, oignons x 3

. Mini croque monsieur, comté x 3

. Chou mousse citronnée, tartare crevettes x 3

. Foccacia canards confits, orange x 3

Entrées :

- Vol au vent, fondue de poireaux, béchamel, champignons, carottes, pétoncles — **10,50 €**
- Duo de foie gras maison (burger aux épices, roquette, chutney pommes) et au saumon fumé maison (gaufre salée, gelée citron, fromage frais) — **11,00 €**
- Tatin de butternut, oignons rouges, mousse chèvre, miel (entré végétarienne) — **9,50 €**

Plats :

- Bœuf Wellington, duxelles de champignons, pousse d'épinard, jambon sec, sauce foie gras, purée patate douce, carottes rôtis — **14,50 €**
- Agneau confit (producteur) , miel, thym, sauce au miel, moutarde à l'ancienne, poêlées de pomme de terre, champignons, oignons rouges, carottes, persil, ail — **14,00 €**
- Saumon grillé, sauce aneth, citron, mousseline de panais, poireaux frits — **13,50 €**
- .Tourte de Noël, champignons, marrons, échalote, échalote, comté (plat végétarien) — **12,50 €**

Fromage:

- Fromage en brick : Cabécou, Camembert, noix, salade, miel — **6,50 €**

Desserts :

- Finger chocolat, praliné, glaçage rocher — **6,50 €**
- Assiette de mignardises : mini pavlova exotique, chou pistache /framboises, verrine Ferrero rocher, entremet spéculoos — **6,50 €**

Menu du Petit Lutin : 11,00 €

- Mini Wellington enfant, purée de pomme de terre
- Bûche roulée chocolat, Kinder

Les P'tits Toqués
100% Fait Maison

Ballotins de Foie gras à emporter :

Nous vous proposons notre foie gras de canard fait maison, nos lobes de foie gras sont 100 % français, au layon. Les conditionnements de nos foies gras sont mis sous vide*. Le prix au Kg est de : 97,00 €

- 125 gr : 12,10 €
- 250 gr : 24,25 €
- 500 gr : 48,50 €



. Nous proposons aussi un foie gras de canard à la truffe, à 115,00 € le kg et sera proposé en 250 gr (28,75 €), 500 gr (57,50 €)

*DLC de 10 jours à + 4°C à + 6°C, après ouverture 4 jours .

Tranche de saumon fumé fait maison :

Nous vous proposons notre saumon fumé maison, fumé au bois de hêtre. Les conditionnements sont faits sous vide**, par tranche : 60,00 € le Kg

- 125 gr : 7,50 €
- 250 gr : 15,00 €
- 500 gr : 30,00 €

**DLC de 15 jours à + 4°C à + 6°C, après ouverture 3 jours .

Mignon séchées en tranches, soit au paprika et herbes ou moutarde, thym

40,00 € le kg, a partir de 125 gr, 250 gr, 500 gr

Les jours pour récupérer vos commandes : **le 24 décembre** et **le 31 décembre** 2026 :

- Possibilité de livraison sur le Lion d'Angers, Vern d'Anjou, La Pouëze
- 10h30 – 11h30 place de la pharmacie, St Martin du Bois (49)
- 12h00 – 13h00 Azé, 9 rue St Aventin, laboratoire de production (53)