



**TOPTOQUES**

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

# MENU GRILLADE MOBILE 2026 - 2027

---

BBQ  
BRASERO  
PLANCHA  
TOURNEBROCHE



**HAUTS-DE-FRANCE**



TOPTOQUES

# GRILLADE MOBILE

**Le tarif comprend : la livraison\*, l'installation, le matériel de cuisson, le bois ainsi que la prestation de cuisson.**

**\*Livraison offerte dans un rayon de 20 km autour de Croix (59). Au-delà : sur devis.**

**Les menus présentés sont donnés à titre indicatif et peuvent être entièrement personnalisés selon vos envies, votre budget et les spécificités de votre événement.**

## OFFRE PROMOTIONNELLE

**Plateau de fromages et beurre offerts  
pour toute formule :**

**Brie, mimolette, chèvre et roquefort**

# BBQ • BRASERO • PLANCHA

Formules identiques – choix du mode de cuisson

Plancha : minimum 25 personnes

BBQ et brasero : minimum 30 personnes

## FORMULE 1

- 3 viandes ou poissons (~240 g cru/pers)
- 3 accompagnements chauds ou froids
- 3 sauces froides
- Salade verte
- Vinaigrette maison
- Assortiment de pain

**25,90€/**  
**Pers**

FROMAGES  
OFFERT !  
VOIR PAGE 2

## FORMULE 2

- 5 viandes ou poissons (~300 g cru/pers)
- 5 accompagnements froids ou 3 chauds
- 4 sauces froides ou 1 sauce chaude
- Salade verte
- Vinaigrette maison
- Assortiment de pain

**29,90€/**  
**Pers**

## FORMULE 3

- 6 viandes ou poissons (~350 g cru/pers)
- 6 accompagnements froids ou 4 chauds
- 5 sauces froides ou 2 sauces chaudes
- Salade verte
- Vinaigrette maison
- Assortiment de pain

**34,90€/**  
**Pers**

Sélectionnez vos pièces parmi un large choix sur les pages suivantes.

# TOURNEBROCHE

Minimum 45 personnes

FROMAGES  
OFFERT !  
VOIR PAGE 2

## FORMULE 1

- Jambon grillé (~6h de cuisson)
- 3 accompagnements chauds ou froids
- 3 sauces froides
- Salade verte
- Vinaigrette maison
- Assortiment de pain

23,90€/Pers

## FORMULE 2

- Cochon grillé (~6h de cuisson)
- 4 accompagnements froids ou 3 chauds
- 4 sauces froides ou 1 sauce chaude
- Salade verte
- Vinaigrette maison
- Assortiment de pain

25,90€/Pers

## FORMULE 3

- Méchoui d'agneau (~4h de cuisson)
- 4 accompagnements froids ou 3 chauds
- 4 sauces froides ou 1 sauce chaude
- Salade verte
- Vinaigrette maison
- Assortiment de pain

28,90€/Pers

Sélectionnez vos pièces parmi un large choix sur les pages suivantes.

# LES VIANDES ET POISSONS

## Saucisses

- Saucisse fine
- Saucisse aux herbes
- Saucisse au curry
- Saucisse au maroilles
- Merguez
- Saucisse de Toulouse
- Saucisse de volaille
- Merguez de volaille
- Chorizo à griller

## Brochettes

- Brochette de poulet nature ou marinée
- Brochette de dinde nature ou marinée
- Brochette de bœuf nature ou marinée
- Brochette de bœuf façon tataki
- Boulettes de volaille curry
- Boulettes de volaille diablo

## Volaille

- Filet de poulet
  - Cuisse de poulet
  - Pilon de poulet
  - Ailes de poulet
- Marinade possible*

## Bœuf

- Pavé de rumsteck
  - Basse côte
  - Paleron
- Marinade possible*

## Porc

- Côte de porc
  - Poitrine de porc
  - Ribs nature
  - Pavé de porc
  - Escalope de porc
- Marinade possible*

## Viandes Premium

Formule 3 ou supplément + 3€/pers

- Côte à l'os
- Entrecôte
- Faux-filet
- Bavette de bœuf
- Onglet de bœuf
- Magret de canard
- Brochette de veau
- Côte d'agneau
- Gigot d'agneau
- Brochette d'agneau
- Filet mignon

*Marinade possible*

## Poissons

- Pavé de saumon
- Pavé de saumon pesto
- Brochette de crevettes à l'ail

# LES ACCOMPAGNEMENTS FROIDS

## Féculents

- Salade de pommes de terre grenaille aux herbes fraîches
- Salade de pommes de terre à la crème et estragon
- Salade de pommes de terre à l'huile d'olive et thym
- Salade de pommes de terre persil et échalote
- Salade de riz composée selon les produits de saison
- Taboulé maison
- Salade de penne aux légumes confits
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade de blé aux légumes confits
- Salade de boulgour aux légumes grillés
- Salade de quinoa, concombre, feta et menthe
- Salade de quinoa, grenade, feta et oignons rouges

## Légumes frais & crudités

- Salade aux trois tomates, vinaigrette aux herbes fraîches
- Carottes râpées nature
- Carottes râpées à l'orange
- Carottes râpées et melon
- Céleri rémoulade maison
- Salade de concombre à la vinaigrette
- Salade de concombre à la crème et aneth
- Salade de concombre à la crème et menthe
- Coleslaw maison (chou et carotte)
- Salade duo d'endives (cruës et cuites) à la vinaigrette au miel

## Salades composées

- Salade de riz, tomates, thon et olives
- Salade de betteraves, feta et noix
- Salade de pastèque, feta et menthe
- Salade de butternut, feta et thym
- Piémontaise maison

# LES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

- Pommes de terre grenailles rôties à l'ail et thym
- Pâtes crème pesto
- Purée (si four professionnel à disposition)
- Gratin dauphinois (si four professionnel à disposition)
- Carottes confites
- Courgettes grillées
- Endives entières braisées
- Butternut rôti
- Haricots verts à l'ail
- Poêlée de légumes
- Tomates à la provençale

# LES SAUCES

## Les sauces froides

- Mayonnaise
- Ketchup
- Cocktail
- Moutarde
- Moutarde à l'ancienne
- Béarnaise
- Hannibal
- Barbecue
- Burger

## Les sauces chaudes

**Non incluses en Formule 1 et Tournebroche Formule 1**

- Maroilles
- Champignon
- Échalote
- Poivre
- Roquefort
- Crème basilic



# NOTE INFORMATIVE

## 1. Réservation et acompte

La réservation de la prestation devient effective après la signature du devis et le versement d'un acompte de **25 % du montant total**. La signature du devis implique l'acceptation des prestations proposées ainsi que des tarifs.

## 2. Solde et derniers détails

Le solde du devis, correspondant aux **75 % restants**, devra être réglé au plus tard 15 jours avant la date de l'événement. À cette occasion, un rendez-vous physique sera organisé pour valider les derniers détails : horaire, ajustements de menu, organisation et nombre de convives.

## 3. Nombre de convives et ajustements

Le devis est établi sur la base du nombre de convives indiqué lors de la signature. Toute modification doit être communiquée **au moins 15 jours avant** l'événement. Le montant final sera ajusté en conséquence, en cas de réduction ou de supplément de convives.

## 4. Annulation

**En cas d'annulation après la signature du devis, l'acompte de 25 % restera acquis et ne pourra être remboursé.**

## 5. Modalités de paiement

Le paiement de l'acompte et du solde peut s'effectuer par virement bancaire, carte bancaire ou espèces. **Les chèques ne sont pas acceptés.**

Toute prestation ne sera réalisée qu'après encaissement complet du solde.

## 6. Assurance et prestations complémentaires

Notre entreprise dispose d'une assurance professionnelle couvrant tout type de lieu. Nous pouvons également vous conseiller ou vous mettre en relation avec des professionnels : DJ, photographes, pâtisseries, fournisseurs de boissons ou loueurs de vaisselle.

## 7. Allergies et régimes particuliers

Nos produits sont préparés dans un atelier manipulant du gluten, des œufs, du lait, du poisson, des crustacés, des fruits à coque et d'autres allergènes majeurs. Le client s'engage à nous signaler, au moment de la signature, toute allergie ou intolérance connue parmi ses convives.





**TOPTOQUES**

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

## TRAITEUR SUR MESURE

---

CROIX (59)



06 46 24 44 39



CONTACT.TOPTOQUES@GMAIL.COM



TOPTOQUES



TOPTOQUES



WWW.TOPTOQUES.FR



TOUTES LES PHOTOS DE CETTE PLAQUETTE SONT NON CONTRACTUELLES.