



TOPTOQUES

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

MENU MARIAGE 2026 - 2027

Vin d'honneur
Animations culinaires
Repas de mariage
Buffets
Menus enfants



HAUTS-DE-FRANCE



Passionné de cuisine et traiteur expérimenté, je mets mon savoir-faire à votre service pour faire de votre mariage un jour d'exception.

Du vin d'honneur au brunch du lendemain, en passant par vos menus et buffets chauds ou froids, je vous accompagne en travaillant des produits frais et de qualité.

Les propositions présentées dans ce book sont indicatives et peuvent être modulées selon vos goûts, votre budget et vos besoins spécifiques.

Chaque mariage mérite d'être unique. N'hésitez pas à me contacter pour un devis gratuit et personnalisé. Faisons ensemble de ce jour un souvenir inoubliable !

Grégory



TOPTOQUES

VIN D'HONNEUR

Toutes les prestations sont adaptables : allergies et régimes spécifiques sur demande

VIN D'HONNEUR

FORMULE MINI

8 Pièces

Ex. : 6 salées, 2 sucrées

11,90€/Pers

FORMULE GOURMANDE

11 Pièces

Ex. : 8 salées, 3 sucrées

14,90€/Pers

FORMULE PRESTIGE

14 Pièces

Ex. : 10 salées, 4 sucrées

17,90€/Pers

Sélectionnez vos pièces parmi un large choix sur la page suivante.
D'autres pièces sont disponibles sur demande

VIN D'HONNEUR

PIÈCES FROIDES

Canapés

- Jambon cru
- Foie gras et confit
- Magret fumé et betterave
- Involtini et pesto
- Tomate au thon
- Crevettes et crème acidulée
- Mimolette (V)
- Comté gratiné (V)
- Tête de moine (V)
- Boursin/raisin (V)
- Houmous et pois chiches grillés (V)
- Guacamole et pickles d'oignons rouges (V)
- Crème de saumon fumé

Navettes

- Brie ou comté ou mimolette (V)
- Jambon cru
- Magret fumé et confit d'oignon
- Poulet curry
- Rillettes de thon
- Saumon fumé
- Légumes grillés (V)
- Guacamole (V)

Pain suédois

- Saumon fumé
- Poulet curry
- Rillettes de thon
- Jambon /cornichon
- Légumes grillés (V)

Wraps

- Légumes grillés (V)
- Poulet curry
- Poulet rôti cacahouète et menthe
- Saumon fumé et aneth,
- Thon et zeste de citron
- Chèvre miel et noix (V)
- Jambon et cornichon
- Italien (Jambon cru, pesto, parmesan et roquette)

Brochettes

- Gambas ananas
- Poulet yakitori
- Magret fumé et raisin
- Tomate mozza pesto (V)
- Légumes rôtis : butternut, oignon rouge et courgette (V)

Cuillères

- Houmous et falafel (V)
- Mousse patate douce et magret fumé
- Guacamole et crevette
- Tataki de bœuf et crème de betterave

Autres

- Mini bruschetta
- Macaron au foie gras

VIN D'HONNEUR

PIÈCES CHAUDES

Pièces

- Mini burger
- Mini hot-dog
- Roulés feuilletés au saumon fumé
- Gougères aux fromages (V)

Paninis

- Italien
- Végétarien (V)
- Saumon

Croques

- Monsieur
- Jambon/cheddar
- Saumon
- Vieux-lille (V)

Quiches

- Lorraine
- Saumon /échalote
- Maroilles (V)
- Mont des cats (V)
- Italienne (V)
- Végétarienne (V)

Veloutés

- Carotte cumin orange (V)
- Du Barry (V)
- Tomate/chèvre (V)

VIN D'HONNEUR

PIÈCES SUCRÉES

Pièces

- Brochettes de fruits frais de saison
- Chouquettes au praliné
- Assortiment de macarons

Assortiment complet de mignardises

- Éclair au café
- Chou à la fraise
- Tartelette citron
- Tartelette aux fruits
- Opéra
- Merveilleux au Daim
- Tartine russe
- Crème pistache et framboise
- Sablé praliné noisette
- Chou au spéculoos
- Mousse chocolat craquant





TOPTOQUES

ANIMATIONS CULINAIRES

Toutes les prestations sont adaptables : allergies et régimes spécifiques sur demande

ANIMATIONS CULINAIRES

Idéal
pendant le vin
d'honneur ou
l'apéritif !

SALÉES

- **Tomates / burratina 3€90/pers** 

Véritable burratina accompagnée d'une sélection de tomates de collection, coupées au couteau, et de condiments italiens (pesto, huiles d'olive et vinaigre balsamique).

- **Tataki de bœuf 4€50/pers**

Rôti de bœuf snacké puis mariné aux saveurs asiatiques, accompagné d'un nid de roquette et d'un duo de crèmes.

- **Jambon d'exception 4€90/pers (Min 6opers)**

Sélection d'un jambon d'exception, choisi pour son affinage optimal, découpé devant vos convives (accompagné de brochettes de melon selon la saison).

- **Trio de brochettes à la plancha 5€90/pers**

3 brochettes à sélectionner : Brochette de bœuf, volailles, canard, agneau, veau, trilogie de mini saucisses, crevettes, saumon, brochette bœuf/fromage

- **Duo de saumon 6€50/pers**

Saumon gravlax, ainsi que du saumon fumé tranché minute et de ses toasts.

- **Trilogie de foie gras 7€90/pers**

Mi-cuit de foie gras au Monbazillac, foie gras fumé et foie gras juste snacké, accompagnés de pains toastés et de compotée d'oignons.

D'autres choix possibles sur demande.

ANIMATIONS CULINAIRES

Idéal
pendant le vin
d'honneur ou
le dessert !

SUCRÉES

- **Atelier crêpes – 2,50 € / pers**

Crêpes cuites en direct, accompagnées de différentes garnitures : Nutella, confitures et sucre.

- **Atelier gaufres – 2,50 € / pers**

Gaufres cuites en direct, accompagnées de différentes garnitures : Nutella, confitures et sucre.

- **Brioche perdue – 3,50 € / pers**

Brioche perdue cuite en direct, servie avec une boule de glace vanille et un caramel gourmand.

- **Fontaine de chocolat – 3,50 € / pers**

Fontaine de chocolat chaud, accompagnée d'un assortiment à tremper : fruits frais et guimauves.

- **Assortiment de verrines 3,90 € / pers**

Mousse au chocolat en trompe-l'œil, tiramisu et panna cotta à la framboise.

D'autres choix possibles sur demande.



TOPTOQUES

MENUS DE MARIAGE



Toutes les prestations sont adaptables : allergies et régimes spécifiques sur demande

MENU TRADITIONNEL

39.90€

ENTRÉES FROIDES

Duo de saumon fondant et tuile croustillante

Ou - Foie gras maison au Monbazillac, gelée d'hibiscus et pain brioché

Ou - Tataki de bœuf, duo de crèmes sur nid de roquette

Ou - Pain perdu au basilic, jambon ibérique, tomates confites, brunoise de melon, roquette et vinaigre de Modène

Ou - Tatin de tomates cerises, burratina, pesto et condiments 

PLATS

Ballotine de volaille à l'italienne, cuisson basse température, risotto, carottes rôties, crème de basilic et tuile d'emmental

Ou - Suprême de pintade, écrasé de pommes de terre à l'ail confit, jus de viande réduit et courgettes grillées

Ou - À-point de bœuf, pressé de pommes de terre à la truffe, poêlée de légumes de saison et sauce foie gras

Ou - Confit de veau, sauce aux girolles, pommes de terre grenailles, carottes rôties et tuile de pain

DOUCEUR GLACÉE

Sorbet accompagné d'un alcool au choix


FROMAGES

Buffet de fromages affinés, accompagné de salade verte, vinaigrette et confit d'oignons

MENU COMPLET DU NORD

47,90€

ENTRÉES CHAUDES

Cromesquis de Vieux-Lille, spéculoos et mesclun de salade 
Ou - Saint-Jacques snackées, julienne de carottes et poireaux,
crème de vin blanc et tuile d'herbes fraîches

PLATS

Carbonade flamande revisitée : pavé de bœuf confit, pommes
de terre grenailles au thym, carottes rôties, pickles d'oignons
rouges, pointe de moutarde et croûton de pain d'épices
Ou - Pavé de porc confit ou filet de poulet en croûte de
spéculoos, sauce Maroilles, tuile de spéculoos, pressé de
pommes de terre et sucrose rôtie

DOUCEUR GLACÉE

Sorbet pomme verte, brunoise de pommes caramélisées
et genièvre de Wambrechies

FROMAGES

Rond de fromages du Nord affinés, accompagné de salade
verte, vinaigrette et confit d'oignons

FARANDOLE DE DESSERTS DU NORD

Tarte au sucre

Talibure (tarte aux pommes)

Flan à la vergeoise

Mini merveilleux au chocolat noir et chocolat blanc

Mini choux garnis vanille, chocolat et spéculoos

Gaufre fourrée au sucre





TOPTOQUES

BUFFETS

Toutes les prestations sont adaptables : allergies et régimes spécifiques sur demande

BUFFET FROID

29,90€

2 entrées, 2 plats et 5 salades au choix

ENTRÉES

- Foie gras au Monbazillac et confit d'oignons
- Tataki de bœuf, duo de crèmes
- Saumon mi-cuit / mi-cru
- Tartine de houmous et falafel (V)
- Mini burratina au pesto verde et légumes confits (V)
- Assortiment de charcuteries artisanales haut de gamme

PLATS

- Ballotine de volaille à l'italienne
- Rôti de veau farci aux figues
- Rôti de bœuf basse température, jus de viande réduit
- Filet mignon en croûte de chorizo, jus de viande
- Saumon basse température au basilic
- Rouget et tartare de légumes
- Cabillaud en croûte d'herbes

SALADES (V)

- Pommes de terre grenaille aux herbes fraîches
- Pommes de terre, crème et estragon
- Salade de riz composée selon les produits de saison
- Taboulé maison à l'orientale
- Pennes aux légumes grillés
- Pâtes à l'italienne
- Tomates, vinaigrette et cerfeuil
- Carottes râpées à l'orange
- Salade de concombre, yaourt et aneth
- Salade de boulgour aux légumes grillés
- Céleri rémoulade maison
- Coleslaw maison
- Salade de pastèque, feta et menthe
- Salade de butternut, feta et thym
- Salade de quinoa, concombre, feta et menthe

FROMAGES

Buffet de fromages affinés, accompagné de salade verte, vinaigrette et confit d'oignons et assortiment de pains
Condiments : mayonnaise, sauce cocktail, béarnaise, ketchup, moutarde et pickles de légumes.

25,90€

BUFFET CHAUD

NOTRE FORMULE COMPREND

- **Deux plats au choix à base de viandes ou de poissons**
- **2 féculents et 2 garnitures :
Légumes frais et de saison**
- **Un buffet de fromages affinés 7 sortes minimum**
- **Un assortiment de pains, beurre doux et demi sel**
- **Salade verte, confit d'oignons et vinaigrette maison**

Des propositions de menus vous seront faites par le Chef de cuisine selon vos demandes.

La formule est adaptée pour tous les types de lieux.

19,90€

BUFFET DU DIMANCHE

NOTRE FORMULE COMPREND

- Rôti de bœuf aux herbes
- Assortiment de charcuterie
- Saumon Bellevue au pesto
- Rillettes de thon maison
- Salade de pomme de terre vinaigrette échalote
- Taboulé maison
- Salade de carottes râpées
- Salade de tomates au cerfeuil et à l'échalote
- Buffet de fromages affinés, accompagné de salade verte, vinaigrette et confit d'oignons, beurre
- Assortiment de pains
- Condiments : mayonnaise, sauce cocktail, béarnaise, ketchup, moutarde et pickles de légumes.



TOPTOQUES

MENU ENFANTS

Toutes les prestations sont adaptables : allergies et régimes spécifiques sur demande



MENU ENFANTS

12,90€



- Pâtes bolognaise*

Ou

- Box hamburger ou nuggets, avec frites, mayonnaise et ketchup

Ou

- Poulet rôti et potatoes



- + Glace individuelle



Possibilité d'ajouter une entrée sur demande.
Photos non contractuelles

*Autres sauces possibles

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 : boissons, 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.