

Gravlax de saumon aux agrumes, crème fouéttée aux herbes, blinis maison 11€ Gravlax de cabillaud à la betterave, brunoise de betterave, mousse de roquette 13€ Foie de canard maison, confit d'oignons, brioche toastée (70g) 12€ Ballotine de Foie gras de canard maison (500g) 70€ Tartare de St Jacques à l'huile d'argent et grenade 11€ Opéra Foie gras, chocolat fruits rouges, biscuit d'épices 13€



Velouté de potimarron, St jacques snackées, éclats de noisettes 12€ Cassolette de ris de veau aux cèpes et à la truffe 14€ Huitres chaudes, crème d'épinards ailée, lard fumé, duxelles de champignons (x4) 16€

Plats

Daurade royale rossini, sauce vierge, écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes 23€ St jacques et gambas snackées, risotto champignons, truffe 22€ Cuisse de pintade farcie, crème de châtaignes et champignons, gratin dauphinois 16€ Parmentier de confit de canard (purée de céleri) 16€ Souris d'agneau, gratin dauphinois, jus au thym 18€

Plateaux Réception 40 & pour 30 prèces

Pavolava - Mini tartelette crémeux cacahuètes, chocolat noir, ganache montée chocolat blanc - Trois Chocolats - Paris-Brest - Baba au Rhum - Tiramisu aux fruits de saison

RESERVATION AVANT LE 22/12

03.21.06.30.11

SCOOP du TOUQUET

1, place de l'Hermiage

GAMME SALÉE

Canapés Salés 1,30 € TTC l'unité



Plateau de 15 canapés 19€ (3 saveurs au choix)
Plateau de 30 canapés 38€ (5 saveurs au choix)

- Foie Gras, chutney de figues, chocolat
- Crevettes roses, fines herbes, concombre
- Confit de cerises noires, tête de moine
- Rilettes aux 2 saumons
- Abricot, chèvre frais, éclat de noisettes

Navettes Salés 1,40 € TTC l'unité



Plateau de 15 navettes 21€ (3 saveurs au choix)
Plateau de 30 navettes 42€ (5 saveurs au choix)

- Poulet gribiche
- Jambon, tête de moine
- Saumon fumé tzatziki
- saussisson sec
- Rillettes
- Crevettes sauce cocktail
- Thon / Ananas
- Boeuf mariné soja miel / sauce barbecue
- Chèvre /Abricot

Sablés Salés 1,30 € TTC l'unité



Plateau de 15 sablés 19€ (3 saveurs au choix)

Plateau de 30 sablés 38€ (5 saveurs au choix)

- Sablé aux noix, mousse roquefort, magret fumé
- Sablé citron aneth, rillettes de saumon, éclats pistaches
- Sablé parmesan, basilic, mousse de chorizo
- Sablé parmesan, chèvre, ciboulette, abricot
- Sablé à la truffe, oignons confits, foie gras
- Sablé aux lardons, mousse de parmesan, tomates confites

Verrines Salés 1,50 € TTC l'unité



Plateau de 15 verrines 22€ (3 saveurs au choix)
Plateau de 30 verrines 44€ (5 saveurs au choix)

- Crème d'asperges et son nuage de parmesan
- Crème Dubarry, dorade royale au basilic, mimolette
- Moine de roquette sur lit de betteraves
- Tiramisu au saumon fumé
- Magret de canard et son tartare de fruits
- Guacamole sur gelée d'agrumes
- Mousseline de potimarron, fondue d'oignons, lard fumé



SCOOP TRAITEUR

NOEL 2024 & NOUVEL AN 2025

1, place de l'Hermitage 62 520 LE TOUQUET 03.21.06.30.11

Nos prix s'entendent T.T.C

Date limite de Réservations Réveillon de Noël : **20/12** <u>Réveillon et jour de l'An: **29/12**</u>

Feuilletés chauds Salés 1,30 € TTC l'unité

Plateau de 15 feuilletés 19€_(3 saveurs au choix)
Plateau de 30 feuilletés 38€ _(5 saveurs au choix)

- Escargots
- Jambon / Champignons
- Saumon
- Foie gras / truffes

GAMME SUCREE

Sablés sucrés 1,30 € TTC l'unité



Plateau de 15 sablés 19€ (3 saveurs au choix)
Plateau de 30 sablés 38€ (5 saveurs au choix)

- Sablé pistache, ganache chocolat, fruits saison
- Sablé vanille, mousseline, fruits saison
- Sablé chocolat, mousse fruits saison
- Sablé vanille, citron meuringué
- Sablé fruits de la passion, mousse coco
- Sablé vanille, croustillant praliné, ganache montée violette

Verrines sucrés 1,50 € TTC l'unité



Plateau de 15 verrines 22€ (3 saveurs au choix)
Plateau de 30 verrines 44€ (5 saveurs au choix)

- Tiramisu café spéculoos, fruits saison, pistache
- Mousse au chocolat
- Pana cotta myrtilles
- Crumble aux pommes caramélisées
- Forêt noire
- Ile flottante
- Baba au rhum,

NOS BUCHES

Bûche 6 personnes 39 € TTC Bûche 8 personnes 52 € TTC

TRADITIONNELLES

 Chocolat ou Café ou Cointreau ou grand marnier ou Spéculoos

FRUITS DE SAISON

· Génoise, mousseline, fruits, chantilly

ST HONORE

· Feuilleté choux crème mousseline, chantilly

PAVLOVA

· Meringue, fruits saison, chantilly

PARIS-BREST

• Pâte sablée à la noisette, croustillant praliné, choux crème mousseline pralinée

MONT-BLANC

 Dacquoise aux amandes, meringues, crème légère aux marrons, marrons glacés

FORET-NOIRE

 Génoise au chocolat et au kirsch, chantilly, cerises amarena

BUCHES' SCOOP

Bûche 6 personnes 49 € TTC Bûche 8 personnes 65 € TTC

GOURMANDISE DU SCOOP

 Brownie, croustillant praliné, ganache chocolat noir, moka à la confiture de lait et cookies, ganache montée chocolat blanc,

L'EXOTIQUE TOUQUETTOISE

• Sablé breton, mousseline à la mangue, insert fruits rouges, fruits exotiques

LA PEPITE DE SABLE

 Sablé breton, crème d'amandes, ganache chocolat, cacahuètes, crémeux cacahuètes, ganache montée chocolat blanc

Mini-tartelettes Sucrées 1,50 € TTC l'unité



Plateau de 20 mignardises 29€ (3 saveurs)
Plateau de 40 mignardises 58€ (5 saveurs)

- Orange ou citron meringué
- Croustillant praliné, ganache montée à la violette
- Pommes caramélisées, caramel beurre salé
- Pistache / framboise
- Mousseline vanille, fruits saison
- Ganache chocolat, spéculoos