

GUIDE RESTAURATION EXPOSANTS





PAUSE-CAFE PERMANENTE

COCKTAILS DEJEUNATOIRES

ANIMATIONS CULINAIRES

PLATEAUX ET PANIERS REPAS

COCKTAIL / HAPPY HOURS

BOISSONS ALCOOLISEES

OPTIONS A LA CARTE



FORMULE 8H00

Incluant 2 rafraîchissements compris. Exemple : Mise en place à 8h00, rafraîchissement de nourriture et boissons à 10h00, nettoyage à 12h00 et rafraîchissement à 15h00

PREMIUM : 9 €

**Boissons chaudes (thé/café) + eaux minérales
+ jus de fruits**

PRIVILÈGE : 13 €

**Premium + 3 mini-viennoiseries /pers (matin) ET et 3
mini-sucrés / pers (l'après-midi)**

FORMULE 4H00

Incluant 1 rafraîchissement. Exemple : Mise en place à 8h00, rafraîchissement de nourriture et boissons à 10h00

PREMIUM : 6 €

**Boissons chaudes (thé/café) + eaux minérales
+ jus de fruits**

PRIVILÈGE : 9 €

**Premium + 3 mini-viennoiseries /pers (matin) OU ou 3 mini
sucrés / pers (l'après-midi)**



PAUSE-CAFE PERMANENTE

Durée : 2h00

Personnel : 1 serveur et 1 barman, base 1 pour 50

Commande minimale : 50 personnes

9 PIECES PAR PERSONNE : 23 €*

Truccia de blettes, pignons
et pomme de terre grenaille, œuf de caille

Mini pan bagnat

Tartare de légumes, craquant au pistou

Navette parmesan, riquette et coppa

Spirale de concombre, fromage frais et menthe

Blinis olive et caponata d'aubergines

Mini tropézienne

Mini opéra chocolat café

Brochette de fruits frais

12 PIECES PAR PERSONNE : 26,50 €*

Brochette de volaille

Truccia de blettes, pignons et pomme de terre
grenaille, œuf de caille

Mini bagnat

Tartare de légumes, craquant au pistou

Navette parmesan, riquette et coppa

Spirale de concombre, fromage frais
et menthe

Blinis olive et caponata d'aubergines

Croque au Marteau, vieux Comté
et mortadelle à l'ancienne
Barbajuans

Mini éclair chocolat, café, vanille

Verrine crème brûlée à la fleur d'oranger

Brochette de fruits frais



Durée : 2h00

Personnel : 1 serveur et 1 barman, base 1 pour 50

Commande minimale : 50 personnes

**15 PIECES PAR PERSONNE : 31,50 €*
Brochette de volaille**

Truccia de blettes, pignons

et pomme de terre grenaille, œuf de caille

Mini bagnat

Tartare de légumes, craquant au pistou

Navette parmesan, riquette et coppa

Spirale de concombre, fromage frais et menthe

Blinis olive et caponata d'aubergines

Tartelette crevette, ricotta au yuzu, œuf de saumon

**Croque au Morteau, vieux Comté et
mortadelle à l'ancienne**

Barbajuan

**Verrine blanc de cabillaud, sauce vierge de tomates
cerises et légumes croquants**

Mini tropézienne

Mini cannelé

Croûte sablée aux fruits frais de saison

Cheese cake aux poires et chocolat



Durée : 1h00

Personnel : 1 serveur et 1 barman, base 1 pour 50

Commande minimale : 50 personnes

ANIMATIONS CULINAIRES "CLASSIC" : 12,50 €

- > Confection de mini pan-bagnat
- > Fregola sarda dans sa meule de parmesan, émulsion de parmesan
- > Gaufres & crêpes

ANIMATIONS CULINAIRES "PREMIUM" : 19 €

- > Découpe de tataki de thon aux parfums d'Asie
- > Grill cook de foie gras et magret de canard confit aux figues
- > Cornet gaufrette, ganache montée aux fruits



Tarif par personne HT | A partir du 1er janvier 2021 | comprend la livraison, la mise en place, le service, le débarrassage ainsi que le matériel nécessaire au bon déroulé de la prestation

PLATEAU-REPAS "CLASSIC" : 25 €

inclus 1 bouteille 50 cl d'eau minérale plate et petit pain

VIANDE

Salade italienne

(légumes marinés, Parme et parmesan)

Médailon de volaille panée,
courgettes en lamelles marinées

Fromage

Craquelin au chocolat

Croque de tomate et chèvre frais, mesclun du pays

Suprême de volaille tandoori,

taboulé de légumes et épices douces

Fromage

Coque de fruits frais

POISSON

Tartare de tomates grappes et concombre à l'aneth, é
mietté de crabe

Dos de saumon vapeur, escabèche de légumes

Fromage

Tiramisu

Salade de riz, avocat, ananas et crevette

Filet de lieu, caviar d'aubergine au pistou

Fromage

Trilogie de macarons

VÉGÉTARIEN

Salade de légumes

(tomates cerises et légumes à l'huile)

Taboulé boulgour et parmigiana d'aubergine

Fromage

Tarte aux pignons



PLATEAU-REPAS "PREMIUM" : 37 €

inclus 1 bouteille 50 cl d'eau minérale plate et petit pain

VIANDE :

Légumes d'une niçoise en tartare
et miettes de crabe en pistou
Faux filet de bœuf rôti,
ravigote de pomme amandine persillées
Fromage
Délice de fruits rouges, pulpe de fraise

Queue de gambas au soja, pressé de brocoli et
cacahuète en vinaigrette
Volaille aux douces épices, blé concassé
et aubergines confites
Fromage
Dôme de chocolat, mandarine et agrumes



POISSON :

Artichauts marinés, coppa et parmesan en salade de
pomme de terre
Filet de rouge, escabèche de tomate aux olives et
basilic, julienne de courgette
Fromage
Entremets poire caramel

Caponata d'aubergine aux condiments siciliens,
tartine de chèvre
Blanc de cabillaud vapeur, méli-mélo de légumes
de saison, sauce andalouse
Fromage
Tarte abricots amandes

VÉGÉTARIEN :

Tagliatelle de légumes au pistou léger,
salade d'herbes et pois chiche
Pavé de polenta aux copeaux d'olives confites
et pointe d'asperge et coulis de poivrons
Fromage
Coupelle de fruits frais

PANIER-REPAS "CLASSIC" : 17 €

inclus 1 bouteille 50 cl d'eau minérale

Wrap poulet
Salade niçoise (avec assaisonnement)
Tarte poire chocolat

Pain polaire au thon
Salade italienne
Tarte abricot

Wrap Kebab
Salade Côte d'Azur (avec assaisonnement)
Tarte chocolat

Menu végétarien :
Sandwich pain céréales aux légumes croquants
Salade de pâtes et basilic (avec assaisonnement)
Tarte poire chocolat



PANIER-REPAS "PREMIUM" : 20 €

inclus 1 bouteille 50 cl d'eau minérale

Wrap saumon crème à l'aneth
Salade césar (avec assaisonnement)
Tarte tropézienne

Pain viennois jambon, fromage
Salade fregola sarda, tomates cerises et parmesan
Craquelin chocolat

Pain céréales veau aux herbes
Salade boulgour façon orientale
Panna cotta aux fruits rouges

Menu végétarien :
Pain viennois coleslaw
Salade boulgour façon orientale
Charlotte poire chocolat



COCKTAILS / HAPPY HOURS (à partir de 16h30)

Durée : 1h30

Personnel : 1 serveur pour 50 personnes

Commande minimale : 50 personnes

"LE PITCHOUN" : 13,50 €

Assortiment de chips
Cacahuètes grillées et salées
Olives assorties

Boissons incluses :

Eaux minérales plates et gazeuses
Jus de fruits et sodas



LE "WINE & CHEESE" : 21,50 €

5 pièces cocktail par personne :

Pic tomate, mozzarella et pistou

Mini-feuilleté au fromage

Pic raisin et chèvre

Mini-navette au parmesan et riquette

Spirale concombre, fromage frais et menthe

Plateau de fromages affinés et pains artisanaux
(1 pour 20 pers.)

Corbeille de crudités en bâtonnets de crudités
et ses 3 sauces (1 pour 20 pers.)

Boissons incluses :

Eaux minérales plates et gaz
Jus de fruits et sodas



Durée : 1h30

Personnel : 1 serveur et 1 barman pour 50 personnes

Commande minimale : 50 personnes

LE "TAPAS NIÇOIS" : 19,50 €

Tartelette à la ratatouille
Beignet de fleur de courgette
ou, selon la saison
Beignet d'aubergine
Mini-farcis niçois
Mini pan-bagnat niçois
Mini-salade niçoise
Socca chips

Boissons incluses

Eaux minérales, Jus de fruits et sodas



LE "TAPAS ITALIEN": 19,50 €

Pic tomate, mozzarella et pesto
Mini-salade italienne (gressins, Parme, tomates séchées)
Antipasti de légumes grillés et marinés
Foccacia milanaise
Pointe d'asperge et vieux parmesan
Mini-bruschetta, tomate et basilic frais de Toscane

Boissons incluses

Eaux minérales, jus de fruits et sodas

LE TAPAS "ESPAGNOL": 19,50 €

Tortilla de pommes de terre
Beignet de calamar frit
Mini-poivron froid farci aux piquillos
Feuilleté au chorizo
Piment farci au chèvre frais et tapenade sur toast frotté à l'ail
Chiffonnade de Lomo

Boissons incluses

Eaux minérales, jus de fruits et sodas



LES BOISSONS ALCOOLISEES

CHAMPAGNE / CRÉMANT

Champagne Louis Constant brut

> 39 € la bouteille

En complément d'une prestation de restauration

> 5,50 €, 1 bouteille pour 6 personnes

Crémant d'Alsace AOC Wolfberger

> 18 € la bouteille

En complément d'une prestation de restauration

> 3,90 €, 1 bouteille pour 6 personnes

VINS ROUGE, BLANC ET ROSÉ

Côtes de Provence, Domaine du Moulin de Verdillon

> 17 € la bouteille

En complément d'une prestation de restauration

> 2,90 €, 1 bouteille pour 3 personnes

BIÈRES

Socca bièra

> 3,50 €, 33cl

Bière artisanale niçoise avec une touche de pois chiche

Heineken, 1664

> 2,50 €, 25cl

Corona, Desperados

> 3,90 €, 33cl

Mini-viennoiseries, le plateau de 25 pièces	> 33 €
Petits biscuits sucrés, le plateau de 50 pièces	> 42,50 €
Corbeille de fruits frais pour 20 pers.	> 48 €
Brochette de fruits frais – l'unité	> 2 €
Macarons assortis, le plateau de 50 pièces	> 63 €
Mini-réduits, le plateau de 50 pièces	> 69 €
Pain surprise au fromage de 50 pièces	> 46 €
Pain surprise charcuterie de 50 pièces	> 46 €
Pain surprise saumon de 50 pièces	> 58 €
Mini-sandwiches, le plateau de 24 pièces	> 49 €
Canapés VIP, le plateau de 50 pièces	> 84,50 €
Pizza, le plateau de 96 pièces	> 40 €
Pissaladière, le plateau de 96 pièces	> 40 €
Quiche lorraine, le plateau de 96 pièces	> 40 €
Plateau de charcuterie et pains pour 20 pers.	> 56 €
Plateau de fromages et pains pour 20 pers.	> 56 €
Bâtonnets de crudités et sauces pour 20 pers.	> 57 €
Mini-farcis niçois servis tièdes, le plateau de 50 pièces	> 78 €
Sachet individuel de Socca Chips, 45g	> 4,40 €



EN SAVOIR PLUS

La Toque du Midi en quelques mots ...

Depuis sa création en 1997, la Toque du Midi est devenue un acteur majeur de l'activité Traiteur sur la Côte d'Azur.

Née grâce à l'association de professionnels reconnus de la région, la Toque du MIDI a conservé son savoir faire et la connaissance des produits régionaux ; de nombreuses recettes traditionnelles ayant été adaptées au format Traiteur afin d'offrir à nos clients une expérience gustative unique imprégnée des saveurs de Provence.

Une démarche environnementale a été mise en place afin de réduire considérablement les déchets annuels ainsi que d'autres actions essentielles à l'environnement telles que la réduction des trajets d'approvisionnement (circuits courts, producteurs locaux etc., normes anti-gaspillage, utilisation de contenants recyclables ou biodégradables ...)

NOUS CONTACTER

Christof VAN BERENDONCK

Chargé de clientèle F&B

christof.van-berendonck@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 81 63

Stéphanie BRUZZONE

Régisseur F&B

stephanie.bruzzozone@nice-acropolis.com

+33 (0)4 93 92 83 12