

E V E N T

JUSQU'À 38 PERSONNES (PLUS SUR DEMANDE)



*Faites vivre à vos invités une expérience :
insolite, culinaire et culturelle.*

A partir de : Per pers. 56€ ttc | Privatisation 1912€ ttc

Déjeuner Rive Gauche

Départ 12h30 / Retour 14h00 (14h15)

Menu du moment en 4 étapes

Apéritif Parisien

Départ 18h00 / Retour 19h30 (19h45)

L'Assortiment du Terroir

Dîner Parisien

Départ 18h00 / Retour 19h30 (19h45)

Menu du moment en 3 étapes

Paris by Night

Départ 20h30 / Retour 22h30 (22h45)

Menu du moment en 5 étapes



PRESQUE TOUT EST POSSIBLE



Nos options :

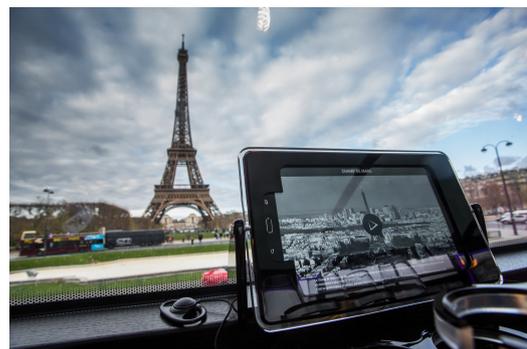
Venir vous chercher chez vous
Covering personnalisable
Parcours personnalisable
Parcours photos (Book photos)
Animation œnologique
Petits-Fours
Caviar
DJ

Pourquoi choisir Bus Toqué ?

- Application unique
- Une tablette par table, audio | vidéo | guide avec 96 points d'intérêts en 6 langues
 - Toit panoramique
 - Vue exceptionnelle à 4m de hauteur
 - Bus Eco-Responsable Euro 6
- Cuisine de saison à découvrir, à base de produits frais et français
 - Menu personnalisable (régimes et contraintes alimentaires)
- Lieu chic et décontracté sur fond sonore aux inspirations françaises

Le plus :

Accès Wi-Fi gratuit
Sonorisation Bose à votre convenance
Ecran plat 136 cm
Ouvert 7j/7
Micro HF à disposition
Vestiaire
Toilettes à bord



NOTRE MENU DU MOMENT

*Lotte au curcuma accompagnée de grenades fraîches,
kumquats, purée de fèves et crumble de parmesan*

*Gaspacho de Séville au melon,
espuma de poivrons jaunes et amandes effilées*

*Fondant de veau au romarin, mousseline de brocolis
et légumes du marché*

*Assortiment de fromages de la FROMAGERIE de PARIS
(Eric LEFEBVRE, Meilleur Ouvrier de France)
Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP*



*Le Crousti-Crèmeux du Chef Pâtissier Mathieu Mandard
Champion de France des desserts en 2004*

*Croustillant d'avoines grillées au miel, crème onctueuse de fromage frais, glaçage et confit de
framboise*

Les Artisans

Option Caviar - 39€

*Caviar Français La Maison Nordique (15g)
et blinis pour accompagner votre apéritif*



**Menu Unique - Afin de vous faire vivre une aventure insolite avec des plats de qualité en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, les contraintes techniques, homologations, Bus Toqué a fait le choix d'élaborer un menu unique.*

**Pour toutes contraintes alimentaire, merci de nous l'informer.*

L'ASSORTIMENT DU TERROIR

Jambon cuit à l'os

Terrine de campagne, poivre de Sichuan

Bresaola

Rillette de dorade citronnée, piment d'Espelette et oignons cébette

Légumes lacto fermentés du chef

Assortiment de fromages de la FROMAGERIE de PARIS

(Eric LEFEBVRE - Meilleur Ouvrier de France)

Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP et confiture de cerise noire



Cœur de sucrine vinaigrette à la framboise et crème balsamique

Option Caviar - 39

Caviar français La Maison Nordique (15g)

et blinis pour accompagner votre apéritif



**Assortiment du Terroir Unique - Afin de vous faire vivre une aventure insolite avec des plats de qualité en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, les contraintes techniques, homologations, Bus Toqué a fait le choix d'élaborer un*

Assortiment unique.

**Pour toutes contraintes alimentaire, merci de nous l'informer.*