

# M A R I A G E

JUSQU'À 38 PERSONNES (PLUS SUR DEMANDE)



*Un mariage féérique et inoubliable dans la plus belle ville du monde.*

**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 :

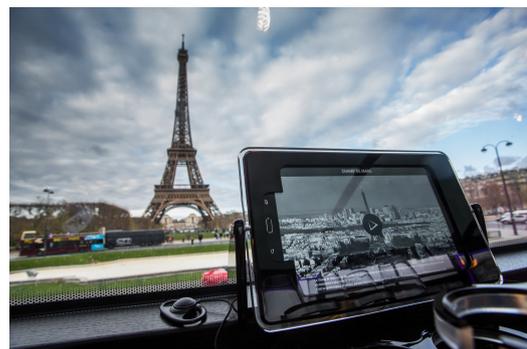
Venir vous chercher chez vous  
Covering personnalisable  
Parcours personnalisable  
Parcours photos (Book photos)  
Animation œnologique  
Petits-Fours  
Caviar  
DJ

## 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.*