



**Pascal HUE**

TRAITEUR HAUT DE GAMME  
Consultant /formateur

14 bis rue du bois château  
17620 SAINT AGNANT  
Tel : 05.46.84.14.98  
Mobile : 06.07.30.32.31

www.lamiseenbouche.com  
hue.p@orange.fr

## La Mise en Bouche

MAITRE ARTISAN - MEMBRE ACADEMIE DE CUISINE  
Siret : 494 576 853 00035 - SARL au capital de 8500€

# Cocktail

Tarif TTC par personne 41€  
(tva 10% incluse)

### LES PIECES COCKTAIL (X1)

*Pic de saumon fumé au sésame  
Pince-moi de chorizo, crème de fromage  
Pomme de terre farcie à la viande de grison  
Cuillère de caviar d'aubergine au four et framboise  
Cuillère de crème de carotte à la coriandre et flétan fumé  
Cuillère de tapenade menteuse à l'artichaud, crevettes aux saveurs inédites  
Fantaisie de poivrons doux, Saint-Jacques et perles de hareng fumé  
Cuillère de mousse de cèpes et magret de canard  
Cuillère de tomatade à l'origan, chèvre et graines de pavot  
Verrine de tajine aux sept légumes et citron confit  
Verrine de mousse d'avocat et chair de poisson ou crabe*

### LES ATELIERS (X2)

*Foie gras mi-cuit de canard (primé), chutney de figues et pain d'épices maison  
Huitres, beurre demi-sel, citron et petits pains  
Plancha de seiche et beurre d'escargot  
Plancha de magret de canard cuit à basse température  
Assortiment de fromages et petits pains*

### DESSERT

*Tiramisu  
Crèmeux au chocolat Valrhona  
Crème caramel à la fleur de sel de l'île de Ré  
Compotée de pommes à l'ancienne, Spéculoos  
(servi avec buffet de café et de thé)*

#### Prestations incluses :

- mise en place
- vaisselle et nappage
- service pour une durée de 6h



#### Nos tarifs n'incluent pas :

- les tables, chaises et buffet
- la décoration de la salle
- la décoration des tables
- l'impression des menus

*Prestations supplémentaires : voir nos conditions générales  
Nous effectuons des devis sur mesure, et sommes à l'écoute de toutes modifications  
N'hésitez pas à nous contacter*

**06 07 30 32 31 - hue.p@orange.fr**

