



**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 et Repas

Tarif TTC par personne 50€  
(tva 10% incluse)

### LES PIÈCES COCKTAIL

*Atelier de foie gras mi-cuit de canard, chutney de figues et pain d'épices maison  
Rillettes de thon à l'escabèche et petits pains  
Cuillère caviar d'aubergine au four, framboise  
Cuillère de crème de carotte à la coriandre et flétan fumé  
Toast crevette ananas  
Toast mousse de canard, pavot  
Pince-moi de chorizo crème de fromage*

### ENTRÉE

*Mille-feuille de légumes confits au cumin, crevettes et noix de Saint-Jacques  
ou  
Foie Gras mi-cuit de canard, chutney de figues et pain d'épices maison*

### PLAT

*Le pot "le parfait" de canard et son écrasé de pommes de terre à la truffe  
ou  
Seiche à la sauce homardine et ses légumes confits d'ici*

### FROMAGE

*Compression de brie et de chèvre aux fruits secs  
Mesclun et vinaigrette au sésame*

### DESSERT

*Tiramisu au nutella  
Crèmeux au chocolat Valrhona  
Panna cotta aux fruits rouges  
(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**

