



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 59€
(tva 10% incluse)

LES PIÈCES COCKTAIL (X1)

*Pic de volaille et mozzarella
Pince-moi de chorizo, crème de fromage
Cuillère de mousse d'asperges, copeaux de parmesan et balsamique réduit
Cuillère de tapenade d'olives vertes et noires
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
Rillettes de thon à l'escabèche et petits pains X2*

LES ATELIERS (X2)

*Foie gras mi-cuit de canard, chutney de figues et pain d'épices maison
Plancha de seiche et beurre d'escargot*

PLAT

*Le pot "le parfait" de canard et son écrasé de pomme de terre à la truffe ou
Bar sauce au beurre blanc et ses pommes de terre façon risotto ou
Dos de cabillaud et ses légumes confits ou
Magret de canard, patate douce et panais, sauce framboise*

FROMAGE

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

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
Panna cotta à la mangue
(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

