



Laurent et Véronique Humbert

06 85 22 09 27 – 06 33 57 44 43
05 34 49 05 18 – contact@lvhtraiteur.fr
www.lvhtraiteur.fr

LE LIVRET GUIDE POUR VOTRE EVENEMENT



L'excellence dans chaque détail

Signé LVH Traiteur

PRÉSENTATION DE NOTRE SAVOIR-FAIRE :



Innovation alliant personnalisation et originalité, telle est la ligne de conduite du chef. Des matières premières saines pour une cuisine simple, fraîche et locale.

*Fort de plus de **20 ans** de pratique de la cuisine sous toutes ses formes, dont 10 ans dans des maisons et avec des chefs de renom, en France et à l'étranger, Laurent HUMBERT, chef Euro-Toques France depuis 2022 et son équipe s'appliquent à proposer des moments culinaires uniques travaillant tout au long de l'année pour vous trouver des partenaires qui donneront l'originalité à votre mariage qui sera hors du commun: un bar à fruit de Eric Fabre (**M.O.F. Primeur**) ou encore la sélection de fromages de Dominique Bouchait (**M.O.F. fromager**)*

*En Mai 2024 Laurent HUMBERT devient le premier Chef Privé à être référencé dans le célèbre **Gault & Millau** pour la région Occitanie.*

***LVH Traiteur** c'est aussi le souci de l'environnement avec une déontologie **éco-responsable** (verrerie, nappages tissus, etc..), c'est aussi une flexibilité alimentaire avec des gammes végétariennes et végétaliennes pour le bonheur de tous vos convives !*

*Votre mariage doit vous ressembler et donc être unique, ainsi **LVH Traiteur** vous proposera une cuisine de qualité proche de vous et de vos convives, une cuisine qui vous ressemble, authentique et **personnalisée** !*

L'ACCUEIL DE VOS INVITÉS !

« La première impression est signe d'une belle et agréable soirée en perspective ! »

DÈS VOTRE ARRIVÉE SUR LE SITE DE VOTRE MARIAGE :

- ❖ *Loïc, notre collaborateur en charge de « **PRISM** » s'occupe de tout !, il vous accueille avec vos invités sur les lieux et vous dirige vers un rafraichissement agrémenté ou pas (en fonction du timing) par un bar à fruits proposé par nos deux chefs :*

Laurent HUMBERT (E.T.F.) et Eric FABRE (M.O.F.)



LE VIN D'HONNEUR !

« apogée de la convivialité, c'est un moment pétillant et apprécié par tous! »



LE VIN D'HONNEUR !



« apogée de la convivialité, c'est un moment pétillant et apprécié par tous! »

*Votre vin d'honneur doit être composé d'une dizaine de bouchées soit **5 – 7 Fingers Food** à choisir dans nos recettes de l'année établies par le Chef
Puis vous les complétez en choisissant dans nos ateliers culinaires*



LE VIN D'HONNEUR !



Les Fingers Food signés Laurent & Véronique HUMBERT

Choisir 5 à 7 variétés

- ❖ **Le Plagnolais** : Pain grillé, tomme de chèvre de producteur et cerise noire mixée, feuille d'or
- ❖ **Le provençal** : Tomate cocktail et fromage frais de ciboulette
- ❖ **Le montagne** : Sablé parmesan, fromage frais et fromage frais de Roquefort, groseille
- ❖ **L'outre atlantique** : Buns poulet moelleux miel et sésame façon yakitori, poivron rouge
- ❖ **Le financépe** : Financier aux cèpes
- ❖ **La Navette sud ouest** : Demi-Brioche fromage frais au piment d'Espelette, concombre et radis, magret séché
- ❖ **Le Choumon** : Choux salé garni mousseline de saumon à l'aneth
- ❖ **L'irrésistible** : Focaccia à l'huile d'olive, fromage frais d'algue et St Jacques rôties au beurre
- ❖ **La Brochette mozza** : tomate, mozzarella, champignon
- ❖ **La brochette Fraicheur** : tomate, melon et pastèque à la menthe
- ❖ **La verrine écrevisse** : Chantilly de citron, écrevisse à la bisque de cognac
- ❖ **La verrine rouget** : Ceviche de rouget, avocat et coriandre
- ❖ **La verrine veggie** : Duo Houmous à la kalamansi et houmous de betterave

LES ATELIERS DU VIN D'HONNEUR !



Les Animations Planchas

Les Planchas « côté viandes » :

- ❖ *Magret effeuillé mariné poivrons origan ou miel sésame*
- ❖ *Émincé de Bœuf au gingembre ou aux câpres*
- ❖ *Emincé de poulet du Gers snacké à l'armagnac*
- ❖ *Emincé de poulet snacké aux olives*

Les Planchas « côté poissons » :

- ❖ *Crevettes marinées curry, citron, coriandre ou herbes de Provence*
- ❖ *Homard, câpres au balsamique & Mezze aux petits légumes*
- ❖ *Seiche à l'ail et persil ou poivrons et tomates en brunoise*
- ❖ *Moules marinées anis, carottes et vin blanc persillade*

Les Planchas « brochettes originales » :

- ❖ *Gambas et poitrine fumée*
- ❖ *Magret et pruneau*
- ❖ *Crevette au paprika fumé et poivron*
- ❖ *Surprenante poulet et seiche !*

Les Planchas « Végé » :

- ❖ *Noodles et brunoise de légumes aux cinq poivres*
- ❖ *Légumes du marché snackés (suivant saison et arrivage)*
- ❖ *Brochettes aubergines, courgettes marinées et champignon craquant*

Les Animations Découpes

Les Découpes :

- ❖ *Jambon sur griffe (pour 80 pers min.) servit avec Pan con tomato*
- ❖ *Dégustation de l'artcutier : Saucisse sèche de Lacaune, saucisse de foie toulousaine, saucisse aux truffes, Chorizo artisanal, gratons de canard gersois (chaque élément en fonction des saisons, des affinages et des approvisionnements)*

LES ATELIERS DU VIN D'HONNEUR !



Le Bar à Huitres Ou a fruits de mers

Les Huitres :

- ❖ *Huitres Marennes d'Oleron sélectionnées*
- ❖ *Pain de seigle au citron confit*
- ❖ *Citron*
- ❖ *Beurre sur demande*

Les Bulots :

- ❖ *Bulots de Normandie en court bouillon aux légumes et à la badiane*
- ❖ *Mayonnaise*
- ❖ *Pain de seigle au citron confit*

L'Atelier Makis

Dégustation de plusieurs makis originaux :

- ❖ *Makis Nori, thon cru, Shari (riz vinaigré), avocat, poivre du Vietnam et cacahuètes torréfiées*
- ❖ *Makis Nori, crevettes au soja et graines de Chia bio, Shari (riz vinaigré), mangue & bleuets*
- ❖ *Makis Nori, Shari, Saumon cru, Pitaya et framboises*

La découverte de la cuisine moléculaire

Une explosion de saveur :

- ❖ *Cône de chantilly de gingembre au citron, saumon fumé et bille de caviar moléculaire au soja et au citron aneth*
- ❖ *Animation, explication par Chantal de la société Ludiscience*

LES ATELIERS DU VIN D'HONNEUR !



Le bar à poissons fumés ***signé Fumaison occitane***

Découpe de poissons fumés:

- ❖ *Saumon d'Ecosse fumé à froid*
- ❖ *Truite bio des Pyrénées fumée à froid*
- ❖ *Esturgeons du Gers fumé à chaud*

L'atelier Gravlax en couleurs

Dégustation de Gravlax :

- ❖ *Le gersois : Armagnac, aneth et cumin*
- ❖ *Le rouge : Cognac, Betterave et citron vert et paprika*
- ❖ *L'orange : Cointreau, orange et zestes d'orange*
- ❖ *Le Blanc : Vodka, fleur de sel de Camargue, citron et coriandre*

LES ATELIERS DU VIN D'HONNEUR !



Le bar à foie gras ***signé Maison Candelon à Touget***

Découpe de foie gras :

- ❖ *Foie gras mi-cuit au paprika fumé et au piment d'Espelette*
- ❖ *Pains variés et confitures à discrétion*

Snaké de foie gras :

- ❖ *Foie gras poché au lait et snacké à vif*
- ❖ *Pains variés et confitures à discrétion*

L'atelier Poivre de Kâmpôt ***signé Maison Cavya***

Dégustation de poivres de Kâmpôt :

- ❖ *L'alliance de 4 ingrédients soigneusement sélectionnées pour mettre en valeur 4 poivres de Kâmpôt exceptionnels !*
- ❖ *La Fraise et l'ananas sélectionné par Eric FABRE*
- ❖ *La faisselle et la Mozzarella sélectionné par Dominique BOUCHAIT*

LES ATELIERS **DU VIN D'HONNEUR !**



Le bar à Fromages

signé Dominique BOUCHAIT (Meilleur ouvrier de France)

Laurent HUMBERT et Dominique BOUCHAIT sélectionnent pour vous une dizaine des meilleurs fromages affinés du moment:

- ❖ *Présentation découpée et certains en coupe directe par le chef*
- ❖ *Pains variés et confitures à discrétion*

Le bar à Mozza

signé Dominique BOUCHAIT et Eric FABRE (Meilleurs ouvriers de France)

Dégustation de Fromages et de tomates de saison:

- ❖ *Dominique va sélectionner 3 ou 4 Mozzarella différentes*
- ❖ *Eric sélectionnera 3 ou 4 tomates diverses*
- ❖ *Le chef montera des mini tartines avec différentes composantes et agrémentées de fleur de sel et de piment d'Espelette*

LES ATELIERS DU VIN D'HONNEUR !



Le bar Soft et d'accueil

Libre-service en bonbonnes à disposition de vos invités:

- ❖ *Eau plate*
- ❖ *Citronnade*
- ❖ *Fruitrougeade*
- ❖ *Jus de pommes*

Le bar à Mojito

Ou autre cocktail à votre guise

Cocktail fait par notre barman:

- ❖ *Des fruits découpés de saison*
- ❖ *Des glaçons !*
- ❖ *Du bonheur !*

LES ATELIERS DU VIN D'HONNEUR !



Le bar Double fontaine

Fontaine à alcool en libre-service :
Choisissez 1 ou 2 boissons au choix

- ❖ **Punch Planteur parfumé vanille & cannelle**
- ❖ **Punch planteur au sucre Rapadura BIO**
- ❖ **Sangria blanche aux pêches**
- ❖ **Sangaree** (sangria originelle Espagnole)
- ❖ **Pina Colada** (rhum blanc et ambré, ananas, lait de coco)
- ❖ **Blue Lagon pamplemousse** (Vodka, curaçao bleu, jus de citron, jus de raisin blanc et de pamplemousse)
- ❖ **Bora Bora Gin** (Gin, jus ananas, jus fruits de la passion, sirop de grenadine et jus de citron)
- ❖ **Apple Pékin** (jus de citron, jus de pomme, vin blanc, rhum blanc et thé glacé)

Le bar à Vasque

Servit à la flute par notre barman

Soupes de champagnes:

- ❖ **Soupe de Champagne aux fraises fraîches et Tagada**
- ❖ **Soupe de champagne Litchi et curaçao**
- ❖ **Soupe de champagne au Cointreau et aux pétales de rose**
- ❖ **Soupe de Champagne framboise et menthe**

Kirs royaux :

- ❖ **Le kir royal « Aldo »** (vin pétillant et airelles)
- ❖ **Le kir royal « Nougaro »** (vin pétillant et violette cristallisée)

LES ATELIERS **DU VIN D'HONNEUR !**



Le bar à vin et/ou champagne

Servit au verre par notre barman

- ❖ ***Vins sélectionnés par le client ou bien par nous même***

Le bar à Bières

Plusieurs formules s'offrent à vous

Le Beer'n'combi:

- ❖ ***Combi Volkswagen entièrement équipé avec plusieurs possibilités***
- ❖ ***Service et animation***

Le bar à bières Artisanale BIO locale signé « la BRAXEENNE »:

- ❖ ***Bières artisanales de caractère à la pression ou bien en dégustation bouteille***

Le bar à bières Artisanale Originales et locales signé « ABRACADABRASSERIE »:

- ❖ ***Bières artisanales Originales et qui sortent de l'ordinaire et qui valent le détour! De la blonde aromatisé pêche (en été) à la stout au cacao.... Bref le best of de l'originalité***