



Laurent et Véronique  
Humbert

06 85 22 09 27 - 06 33 57 44 43  
05 34 49 05 18 - [contact@lvhtraiteur.fr](mailto:contact@lvhtraiteur.fr)  
[www.lvhtraiteur.fr](http://www.lvhtraiteur.fr)

## LES FINGERS FOOD ET ATELIERS DES CHEFS



Le Duo Gastronomique pour  
un Cocktail haut en saveurs

Votre entreprise mérite la meilleure réception pour vos invités !

Les Deux Chefs : Eric FABRE et Laurent HUMBERT vous propose Le Cocktail pour votre entreprise!  
Vos invités seront séduits par la qualité de cette prestation unique réalisée par Un des Meilleurs Ouvriers  
de France primeur et par notre Chef Laurent HUMBERT

*Cocktail dinatoire en bouchées  
Salées en « Fingers Food » et Ateliers à thème de nos deux  
Chefs : Laurent Humbert et Eric Fabre (Meilleur Ouvrier de  
France)*

*Boissons facturées à la consommation*

**40,00€ TTC HORS BOISSONS**

Les Fingers Food à la française by Laurent HUMBERT:

- Le napoléon : Pain grillé, Napoléon de brebis By Dominique Bouchait (M.O.F.) et cerise noire mixée
  - Le provençal : Tomate cocktail et mousse d'avocat au piment d'Espelette
  - Le montagne : Sablé parmesan, fromage frais et fromage frais de Roquefort, groseille
  - L'outre atlantique : Bun's poulet moelleux miel et sésame façon yakitori, concombre
  - Le financépe : Financier aux cèpes
  - La Navette sud ouest : Brioche fromage frais au piment d'Espelette et magret séché
  - Le Choumon : Choux salé garni mousseline de saumon à l'aneth
- Nos Bun's et nos Navettes sont fabriqués par Dimitri Renault (Boulangier chez « Cuisine mode d'emploi » de Thierry Marx)

Les Ateliers des Chefs :

- Atelier Charcuteries par le Chef Laurent HUMBERT : Jambon Serrano à la coupe devant les convives, Saucisse aux truffes, Saucisse de perche Traditionnelle, Saucisson au foie-gras, Saucisse de foie artisanale toulousaine, Chorizo basque au piment d'Espelette (peut-être remplacé par un autre atelier (voir photo) ou autre)
- Atelier du Primeur par le chef Eric FABRE (M.O.F.) : Buffet haut en couleur de fruits variés et sous formes différentes alliant pots gourmands et brochettes alléchantes

Présence d'Éric FABRE en option (avec explications et échanges avec vos convives) (sous réserve de sa disponibilité)

BOISSONS

Vins et Champagne (facturé à la commande)

- Champagne Philipponnat (45€ TTC/Bouteille)
- Vin blanc et vin rouge en accord « mets et vins » par notre Chef sommelier Romain Scippa (21,60€ TTC/bouteille)
- Verrerie comprise et softs (eau plate, jus de pomme, Citronnade ou fruitsrougeade ou thés glacé au choix) si l'option vin est prise.

LES SERVICES INCLUS DANS VOTRE PRESTATION :

- Suivi de votre dossier par le chef et son assistante de direction
- Livraison, animation, service et débarrassage du cocktail
- Nappage, verrerie incluse si nous fournissons les boissons

A PREVOIR POUR LA PRESTATION OU PEUT ETRE FACTURE EN SUPPLEMENT :

- Le mobilier ou autre demande n'apparaissant pas dans cette proposition ou la verrerie nécessaire si les boissons sont fournies par le client ou un autre prestataire

Les ateliers en images :

L'atelier bar à fruits :



L'atelier Charcuterie de pays :



L'Atelier bar à Huitres :



L'atelier Plancha :



D'autres ateliers sont possibles :

- Atelier Makis
- Atelier Mozza (en saison)
- Atelier foie gras
- Atelier poissons fumés
- Atelier Gravlax