



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

LES FINGERS FOOD ET ATELIERS DU CHEF



Des pièces cocktail et des ateliers gourmands pour un Cocktail haut en saveurs

Votre entreprise mérite la meilleure réception pour vos invités !

Les Chefs Véronique et Laurent HUMBERT vous propose un cocktail avec animations qui comblera vos convives et leurs papilles !

**Cocktail dinatoire en bouchées
Salées en « Fingers Food » et Ateliers à thème de nos deux
Chefs :**

**Véronique & Laurent Humbert (Chef Euro-Toques France)
Boissons facturées à la consommation au-delà du forfait base**

40,00€ TTC HORS BOISSONS

Les Fingers Food à la française by Laurent HUMBERT (Chef Euro-Toques France) :

- **Le napoléon :** Pain grillé, Napoléon de brebis By Dominique Bouchait (M.O.F.) et cerise noire mixée
 - **L'irrésistible :** focaccia à l'huile d'olive, st jacques et fromage frais aux algues Nori
 - **Le montagne :** Sablé parmesan, fromage frais et fromage frais de Roquefort, groseille
 - **L'oultre atlantique :** Bun's poulet moelleux miel et sésame façon yakitori, concombre
 - **Le financèpe :** 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 : Choisir deux ateliers :

- **1/ Atelier Charcuteries :** 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
- **2/ Atelier Makis :** découpe de différentes recettes de makis épousant les saisons
- **3/ Atelier Poissons fumés :** Découpe de saumon, truite et esturgeons fumés (en partenariat avec Fumaison Occitane à Auch)
- **4/ Atelier Gravlax :** Assortiments de saumons avec trois sortes de gravlax différents (armagnac/cumin/aneth & Cointreau/orange/coriandre & Betterave, vodka, citron vert)
- **5/ Atelier Bar à huîtres :** huîtres sélectionnées, bulots cuits à l'anis et au sarawak, citron, seigle
- **6/ Atelier tout Canard :** Foie-gras mi cuit au piment d'Espelette / Magnet séché fumé / saucisse de canard artisanale / pains variés et confitures assorties
- **7/ Atelier Mozza :** (Suivant saison) Différentes Mozzarella sélectionnées par Dominique Bouchait et différentes variétés de tomates en fonction de la saison / pains variés / fleur de sel
- **8/ Atelier Plancha :** (sous réserve de possibilité dans vos locaux ou en plein air) : deux recettes : une poisson ou crustacée (crevettes citron cumin coriandre ou gambas poitrine fumé) et une viande (Magret poivron miel et sésame ou Bœuf Yakitori)
- **(Supplément de 4,55€HT) 9/ Atelier Cuisine Moléculaire :** (sous réserve de disponibilité de notre scientifique): deux options possibles: **Les cônes moléculaire:** Chantilly de citron et gingembre, saumon et billes de caviar moléculaire **OU version boissons:** Faire un cocktail à étages jouer avec la densité des fluides sur son cocktail
- Possibilité d'ateliers tout Veggie sur demande ou ateliers particulier/personnalisé sur demande

Présence sucrée

Trio de gourmandises de saison :

- Macaron et canelés
- Verrine pâtissière
- Panna cotta (ou fruits ou caramel suivant ateliers choisis)

BOISSONS

Vins : 1 bouteille pour 4 et Champagne : 1 bouteille pour 7, ensuite facturé à la bouteille débouchée suivant le tarif ci-dessous :

- Champagne Philipponnat (45€ TTC/Bouteille)
- Vin blanc et vin rouge en accord « mets et vins » par notre Chef sommelier Romain Sclipa (21,60€ TTC/bouteille)
- Verrerie comprise et softs (eau plate, eau pétillante San Pellegrino, jus de pommes)

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 avec les boissons

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

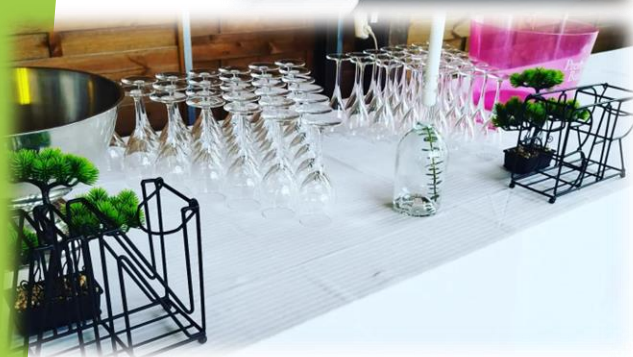
- Le mobilier ou autre demande n'apparaissant pas dans cette proposition

Les ateliers en images :

Les bars :



L'atelier Makis :



L'atelier Charcuterie de pays :



L'Atelier bar à Huitres :



L'atelier Plancha :



Les Fingers Food :

