

Traiteur

Un chef à votre écoute

*LVH
Traiteur*

*Laurent et Véronique
Humbert*

*La
Carte*



Laurent HUMBERT
Chef Euro-Toques France 2022

380 Rue de Beaufort • 31470 Bragayrac
06.85.22.09.27 • 06.33.57.44.43 • 05.34.49.05.18
contact@lvhtraiteur.fr •  LVH Traiteur  lvh_traiteur

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** 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 a fruit de Eric Fabre (**M.O.F. Primeur**) ou encore la sélection de fromages de Dominique Bouchait (**M.O.F. fromager**)

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** !

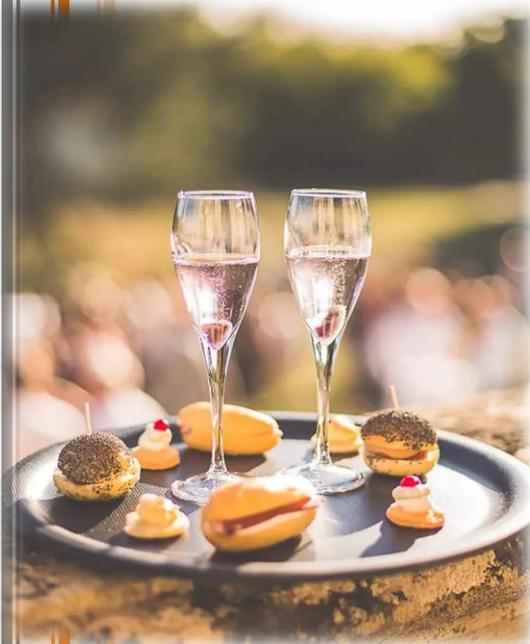




Vin d'honneur



...un moment qui pétille



Les Fingers Food «Passion & raffinement»



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



Recette Végétarienne
Recette végétalienne

Les Fingers Food by Laurent HUMBERT

Les Fingers Food à la française by Laurent HUMBERT:

Choisir 5 à 7 variétés

- 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 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
- 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 betterave 

Nos Bases boulangères sont fabriquées par Dimitri Renault (Ancien Boulanger chez Thierry Marx)



Les Ateliers



Ils sont là pour animer ce début de réception, attirer l'attention sur des préparations minute et donner un rythme dynamique au cocktail



La Fraicheur pour l'accueil de l'après midi

(idéal après votre cérémonie pendant les photos ou a l'accueil de vos invités suivant le timing choisi!)

Dégustation de Fruits frais sélectionnés par
Eric Fabre Meilleur Ouvrier de France

Primeur:

- Brochettes de fruits
- Pots de fruits frais

Recettes accompagnées de bonbonnes de
softs pour accueillir vos convives



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 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

Les Ateliers

LVH
Traiteur



Bars à huitres

Bulots cuisinés carottes
et anis

Pain de seigle citron, citron et vinaigre à l'échalote

6 huitres / pers.



Exclusivité
LVH
Traiteur



Découverte cuisine Moléculaire

Comment fait-on des billes « explosion de
saveurs »...

Mise en scène par Chantal notre biologiste

Recette : Cône chantilly de gingembre au siphon, saumon fumé
et billes moléculaires de citron et aneth

Poissons fumés

Dégustation de Saumon fumé, Truite fumée et Esturgeon de la maison

« Fumaison occitane »

FUMAISON
Occitane



Gravlax en couleurs

Dégustation de différents saumons en gravlax:

Le gravlax gersois (Armagnac, aneth et cumin)

Le gravlax Betterave (Cognac, betterave et citron vert)

Le gravlax Orange (Cointreau, orange, zeste d'orange)

Le gravlax au sel (Vodka, fleur de sel de Camargue, citron et coriandre)





Découverte du Foie Gras

Dégustation de deux recettes de Foie Gras :

- Foie gras mi-cuit en cuisson lente au mélange de paprikas et piment d'Espelette
- Foie gras poché au lait et snacké au moment

Recettes accompagnées de confitures et de pains variés



Le Bar a Poivres !

CAVYA

Dégustation Unique sur votre mariage:

- Découverte de 4 poivres Cambodgiens du Kâmpôt présenté par Valentin Garancher (M. Poivres) et alliés à l'ananas Sweet, la fraise (suivant saison), la mozzarella et la faisselle

Un atelier surprenant et unique en France!





Les Ateliers

L V H
Traiteurs



Atelier Makis

Dégustation de plusieurs recettes :



Makis Nori, thon cru, Shari (riz vinaigré), avocat, poivre du Vietnam et cacahuètes torréfiées

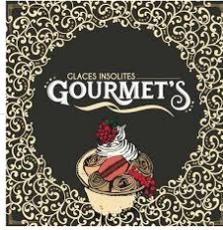


Makis Nori, crevettes au soja et graines de Chia bio, Shari (riz vinaigré), mangue & bleuets



Makis Nori, Shari, Saumon cru, Pitaya et framboises





Les Ateliers

Atelier glaces artisanales à la plancha

Dégustation de plusieurs parfums :

Alexandra vous fera découvrir des parfums en sucrés et pourquoi pas en salé en accord avec vos autres ateliers !





Bars Soft et d'accueil (possibilité de personnaliser)

Eau plate
Citronnade maison
Fruirougeade du chef
Jus de pommes



Bars à Mojito

Cocktails Base mojito et fruits
de saison coupés





Les Bars

Double fontaine à Cocktail

1 ou 2 boisson(s) 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)



Bar à vasques

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



Bar à vin

Vin au choix chez notre caviste

Dégustation
chez notre
caviste



Bar à Bières Artisanales

Servies à la bouteille ou à la pression
(Large choix de bière chez notre caviste)



Bar aux champagnes

Champagne ou pétillant au choix chez notre caviste

Menus



Mélange des goûts et des saveurs





"Mélodie d'amour"



Rubicube des deux melons et jambon Serrano aux éclats de noisette

ou

Snickers de foie-gras, pain d'épice au miel du « Guillaumet », cacahuètes
torréfiées et chocolat

o--o--o

Saumon au beurre et à l'infusion d'estragon,
pressé de moules façon marinière à l'ail de Cadours (A.O.C.), petite ratatouille
fraiche

ou

Carré d'agneau au miel de fleur du « Guillaumet »(Auch), décoction de
coriandre,
petits légumes du marché, échalote confite au vin

o--o--o

Gourmandises sur mesure de la maison « Sébastien Baye »

"Service, Pain, Eau minérale, Café à volonté"



"Elixir du désir"



Tartare de rouget et de saumon à l'aneth et au citron vert relevé
au piment d'Espelette

ou

Foie gras de canard de la maison Rougié Sarlat travaillé aux pétales de roses,
gélatine de Cointreau et de menthe sauvage

o--o--o

Caille farcie à la chaire de volaille (Label Rouge) et à la duxelle de cèpes et bolets
Mille feuilles Crécy et pavot bleu, asperges vertes rôties séchées au beurre Noisette

ou

Pavé de magret de canard en cuisson lente maîtrisée, expansion de saveurs des
légumes d'été,
velouté d'ail et de persil, fenouil braisé au cognac

o--o--o

Gourmandises sur mesure de la maison « Sébastien Baye »

"Service Pain, Eau minérale, Café à volonté"





"Oui je le veux!"

Carpaccio de saint Jacques, perles de melon à la crème de vin blanc sucrée

ou

Langoustine en court-mouillement de légumes au parfum doux de la badiane,
Bisque de crustacés aux algues & brunoise de chorizo

ou

Délice des amoureux : Foie gras mi-cuit aux pétales de rose et bleuet, croustillant
de « ceviche » de saumon et rouget, avocat et mangue

o--o--o

Souris d'Agneau en cuisson lente de dix heures & épices soigneusement choisies

ou

Saumon poêlé au beurre et fleur de sel, Bisque de langoustine aux algues Nori

ou

Lotte gratinée aux noix de Cajou et décoction de Sauge au balsamique

ou

Turbot L.R. en duo avec la dorade royale en cassolette "luter"
à la pâte morte aux herbes de Provence, cœurs d'artichaut caramélisés

ou

Magret de canard IGP des Landes basse température caramel de vin, nougatine
miel et amandes

Mille feuilles de pommes de terre et (légume de saison au choix), pavot bleu

o--o--o

Planches de Fromages du Mont Royal By Dominique Bouchait (M.O.F.)

o--o--o

Gourmandises sur mesure de la maison « Sébastien Baye »

"Service Pain, Eau minérale, Café à volonté"





L V H
Traiteurs

Menu

« Explosion végétale ! »



Tarte fine Tomates, poivrons et ricotta, jus de basilic et huile d'olive

ou

Coleslaw courgettes et choux chinois, crumble de noisette

o--o--o

Œuf cocotte à la crème au gingembre, caviar d'aubergine

ou

Crème de patate douce, algues et émulsion au citron, cœur craquant aux noix

ou

Duo de « Falafels » : Algues & sésame / Noisette & curry

Dauphinois crécy et pavot bleu

o--o--o

Planches de Fromages A.O.C. Français

o--o--o

Dessert de nos pâtisseries sur mesure

"Service Pain, Eau minérale, Café à volonté"



« Veggie-Folie! »



Tartare de betterave, échalotes, feuilles craquantes

ou

Mousse d'avocat citron aux graines de Chia Bio, lit de fondue de poireaux aux noix

ou

Verrine carotte et cumin aux lentilles corail, roquettes au balsamique et l'ail de Cadours

o--o--o

Rizotto au lait d'amande, raisins secs et pignons,
Quelques champignons des bois, Seitan au romarin

ou

Noddles aux olives, Tofu fumé poêlé au beurre végétal, basilic

ou

Duo de « Falafels » : Algues & sésame / Noisette & curry
Ecrasé de pommes de terre aux oignons et asperges (peut être remplacé selon saison)

o--o--o

Dessert de nos pâtisseries sur mesure

"Service Pain, Eau minérale, Café à volonté"



Notre collaboration

LVH Traiteur va vous accompagner de ce jour jusqu'au lendemain de votre mariage :

Comment ? le Chef est en contact avec vous, disponible et joignable.

Un premier RDV à votre domicile est établi avec Laurent Humbert, le Chef, qui vous aiguillera dans vos choix afin d'établir une première proposition concrète que vous travaillerez, modulerez, modifierez en fonction de vos envies, de votre budget, de vos invités, etc.

Le chef vous fera profiter également de son réseau de professionnels dont vous aurez besoin (caviste, photographe, fleuriste, animateur D.J., domaines, etc.)

Ensuite, d'autres RDV suivront : le caviste où vous dégusterez les vins, le chef pâtissier pour choisir votre dessert et bien sûr vous irez sur place (au domaine ou dans le lieu que vous aurez choisi) afin de voir la mise en place avec le Chef.

La veille de votre mariage, c'est **Maguelone et Céline** (nos cheffes de salle) puis **Laurent** qui figureront avec vous les derniers petits détails sur place, tandis que **Véronique** s'affaira en production et logistique!

Et voilà le jour J !!!!! Le chef et son équipe seront présents toute la journée pour que celle-ci soit haute en couleur et reste un souvenir **inoubliable et unique** !

