

LVH
Traiteurs

*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 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 (Chef Euro-Toques France) et Eric Fabre (Meilleur Ouvrier de France)

Les boissons facturées à la consommation au-delà du forfait base

50,00€ 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'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
- 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 (Chef Euro-Toques France) :
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 : 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 Sclippa (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

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 :

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