



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

Un Menu sur mesure et personnalisable



L'excellence dans chaque détail

Signé LVH Traiteur

COMPOSEZ VOTRE MENU



Les entrées

Gardez à l'esprit que nous pourrons personnaliser chaque mets choisit en fonction des saisons, des arrivages et surtout de vos goûts

- ❖ *Tartare de magret de canard IGP gersois, capucine et cébette, meringue à l'ail noir du Gers,*
- ❖ *Tartare de Bœuf au couteau, réduction parfumée de persil à l'huile d'olive vierge extra*
- ❖ *Tartare de St Jacques et deux saumons, le frais et le fumé, jus d'agrumes et fromage frais au Nori, asperge façon tatakis*
- ❖ *Tartare deux saumons et rouget, tube craquant, espuma à la kalamansi et zeste de citrons vert légèrement confits*
- ❖ *Tartare deux saumons, coleslaw de saison*
- ❖ *Œuf confit à l'huile d'olive, sablé parmesan et caviar d'aubergine*
- ❖ *Pavlova au poivre vert de Kâmpôt, œuf confit à l'huile d'olive et tapenade de cèpes et de champignons*
- ❖ *Tatakis de Magret de canard à la réduction de câpres et sarriette*
- ❖ *Tatakis de St Jacques au lin torréfié et beurre noisette, espuma léger à la truffe d'été*
- ❖ *Tatakis de saumon à la noisette, expérience craquante et espuma noisette*
- ❖ *Mousseline deux saumons en « coussin » craquant*
- ❖ *Esturgeon fumé à chaud, Sablé craquant au pavot bleu, fromage frais cumin & aneth*
- ❖ *Saumon fumé jeunes pousses de pois et citron caviar, jus rafraichis à la violette*
- ❖ *Tarte fine sablée déstructurée, tomme de chèvre de producteur, tapenade de légumes de saison, fromage frais à la truffe d'été*
- ❖ *Caviar d'aubergine aux échalotes et au thym, œuf confit à l'huile d'olive et meringue à l'ail noir du Gers*
- ❖ *Ceviche de gambas aux framboises et aux baies roses, caviar Black Jewel*
- ❖ *Foie gras mi-cuit en harmonie d'une gelée au cointreau, crackers à l'orange*
- ❖ *Pavlova de foie gras à la framboise*
- ❖ *Foie gras mi-cuit en arôme de saison (topinambour, carotte, butternut, cèpes, etc...) et sablé aux épices choisies*
- ❖ *Carpaccio de St Jacques, perles de melon et crème de vin blanc sucrée*

- ❖ ***Donnez vos ingrédients fétichent au chef et il vous compose votre entrée ultra personnalisée !***

COMPOSEZ VOTRE MENU



Les Plats & Accompagnements

Gardez à l'esprit que nous pourrions personnaliser chaque mets choisit en fonction des saisons, des arrivages et surtout de vos goûts

- ❖ ***Souris d'agneau en cuisson lente de dix heures aux épices soigneusement choisies***
- ❖ ***Cuisse de canard en cuisson lente confite aux arômes discrets de badiane***
- ❖ ***Cuisse de canard en cuisson confite au miel de fleur de producteur et à la coriandre***
- ❖ ***Filet de Bœuf (origine Aubrac ou autre suivant approvisionnement), cuisson maîtrisée, jus de truffes d'été (ou autre en fonction des saisons et des approvisionnements)***
- ❖ ***Rouelle de porc à l'aveyronnaise (échine farcie du filet mignon et pesto)***
- ❖ ***Suprême de volaille moelleux, crème de morilles (ou cèpes ou truffes, etc.)***
- ❖ ***Filet d'Omble chevalier, sauce au lard et au poivrons***
- ❖ ***Filet de Saumon à l'unilatérale, brisures de truffes et crème d'oignons légère***
- ❖ ***Filet de Dorade royale en cuisson lente, jus d'aneth et sarriette « bien pressé » et légèrement citronné***

- ❖ ***Mille feuilles de saison (accompagnement composé de pomme de terre ainsi que du légume de l'instant) (s'accommodant avec n'importe quelle recette)***
- ❖ ***Tian aux truffes***
- ❖ ***Ecrasé de légumes de saison (avec ou sans pommes de terre)***
- ❖ ***Ecrasé de patate douce au romarin (ou autre aromate suivant le plat choisit)***

COMPOSEZ VOTRE MENU



Les Fromages

Les fromages sont sélectionnés par Laurent HUMBERT (Chef Euro-Toques France) et Dominique BOUCHAIT (Meilleur Ouvrier de France)

- ❖ **Coffret de Fromages par table composé de 3 / 5 ou 7 fromages différents (Les coffrets sont « déclochés » à chaque table par notre personnel de salle**
- ❖ **Coffret de Fromages en buffet composé de 3 / 5 ou 7 fromages différents (un buffet est dressé et chaque convive viens choisir et « piocher » ce qu'il désire**
- ❖ **La pièce montée de Fromage : Comme son nom l'indique, elle peut remplacer la pièce montée de dessert ou bien la compléter, le service se fera en fonction de vos envies.**

Les desserts

Les Desserts sont élaborés par Laurent HUMBERT (Chef Euro-Toques France) et Sébastien BAYE (Pâtisserie « Les tabliers Toqués ») ou Benjamin LEROY (Pâtisserie « L'art à part »)

- ❖ **Chaque Pièce montée ou dessert est unique, Le chef vous propose de rencontrer directement le pâtissier afin d'élaborer le dessert en fonction de vos goûts**
- ❖ **La partie mise en scène de ce dernier sera assurée par l'équipe de LVH Traiteur (mise en valeur, feux de bengales, jets de scène, déco, coordination musicale)**
- ❖ **Vous avez la possibilité de proposer un autre pâtissier au chef, la seule condition est qu'il soit professionnel et immatriculé**