

Dîner de la Saint-Valentin



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Offrez à votre moitié un repas gastronomique à domicile en amoureux.

Menu St Valentin

L'Entrée

Queue de langoustine marinée et fumée, salicorne croquante, huile d'olive vierge groseille et poivre

Le Plat

Dos de cabillaud cuit translucide, légumes fumés, pulpe de brocolis, tronçons croquants, pickles rosé.

Le Fromage

Cœur de fromage de chèvre & miel de romarin, gel de fleur .

Le dessert

Rose de saint Valentin, fruit de la passion, mangue, thé à la rose.

80€
pour 2 personnes

Réservez votre menu

Réservation à faire jusqu'au 12 février 2026 Par mail ou téléphone

📞 06 45 84 22 15

✉️ vincent@toquecommeunchef.fr

Retrait à faire dans nos locaux au 64 rue Charles Debarge à Harnes

Le 13 février 2026 de 18H à 20H

Le 14 février 2026 de 9H à 14H

La quantité de menus sera limitée pour cette occasion.

Le menu sera livré avec une fiche technique pour le dressage et aussi la réchauffe des aliments pour le plat.



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro

📞 06 45 84 22 15

✉️ vincent@toquecommeunchef.fr

📌 [toquecommeunchef](https://www.facebook.com/toquecommeunchef)

📷 [toquecommeunchef](https://www.instagram.com/toquecommeunchef)