



toQué

ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Menu nature



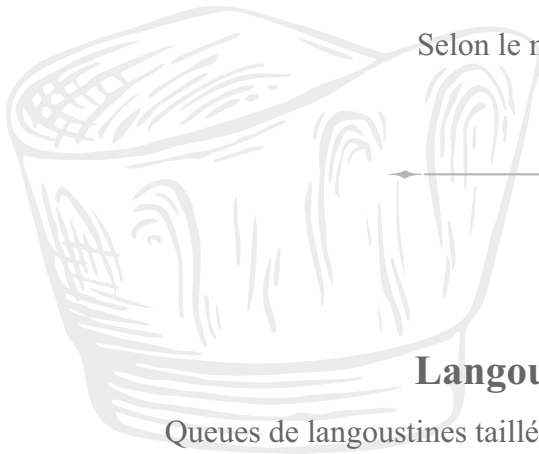
toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Entrée

Mise en bouche

Selon le marché et la créativité du chef



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro

Côté mer

Langoustine/ poireau/ poule

Queues de langoustines taillées au couteau, poireaux confits, bouillon de poule



toQué
ComME UP chef
Par Vincent Bacro



Plat

Côté mer

Filet de turbot/romarin/ail noir/celeri rave

Tronçon de turbot saisi au romarin,
fumet de poisson, pâte d'ail noir, celeri rave caramélisé.



toQué
ComME UP chef

Par Vincent Bacro



toQué
ComME UP chef
Par Vincent Bacro



Desserts

Fromages

Fromages locaux, pains spéciaux, jeunes pousses

Desserts

Crèmeux au chocolat au lait

Mousseux au chocolat au lait, fruits rouges marinés au poivre rare,
éclats au grué de cacao

Voici le nouveau « Menu nature » pour la saison
Pour un côté qualitatif et saisonnier il se peut qu'il y ait quelques modifications par rapport aux produits du marché.



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Nos prestations

Maître d'hôtel & serveur



Chef de cuisine



Accords mets et vins



Location de vaisselle atypique



Decoration mobilier



Proposition de lieux et salle de réception



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro

06 45 84 22 15

vincent@toquecommeunchef.fr

toquecommeunchef

toquecommeunchef