



toQué

ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Menu des toqués

Septembre à décembre 2019



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Entrée

Mise en bouche

Selon le marché et la créativité du chef



Côté mer

Maquereau/ chou fleur/ quinoa/ goji

Filet de maquereau mariné, chou en deux textures, quinoa au baie de goji



Côté terre

Ris de veau/ Carotte/ Poire

Coeur de ris de veau braisé, jus de veau réduit, carotte fumée et poire croquante



Côté végétal

Courge/pin/ fleur

Velouté de courge, biscuit au pignon de pin, fleur comestible



toQué
ComME UP chef
Par Vincent Bacro



Plat

Côté mer

Cabillaud/ panais/ vanille/ pamplemousse

Dos de cabillaud au beurre moussieux,
panais à la vanille, zeste de pamplemousse rose

Côté terre

Porc/Navet/Amandine

Rôti de porc cuit 17h, navet nature et poudré,
émulsion de pomme de terre, laquage fumé.



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Desserts

Fromages

Fromages locaux, pains spéciaux, jeunes pousses



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro

Desserts

Mangue/fromage/ poivre

Mangue tranchée, poêlée au poivre doux, cream cheese, biscuit au cacao amer

Chocolat noir/betterave/vin

Mousseux au chocolat noir, betterave pochée, vin rouge, épices

Voici le nouveau « Menu des toqués » pour la saison de Septembre à décembre 2019
Pour un côté qualitatif et saisonnier il se peut qu'il y ait quelques modifications par rapport aux produits du marché.
Le chef vous conseille de choisir un menu unique pour tout les convives.



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