



toQué

ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Menu de Noël

Le Chef Vincent Bacro
s'invite dans votre cuisine avec ce joli menu
Elaboré pour votre réveillon de Noël



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Menu

Au choix

Mise en bouche

Selon le marché et la créativité du chef



Entrée

Foie gras mi-cuit, poudre de praline rose, un chutney de poire et oignon rouge, brioche
Noix de saint jacques translucide poivre noir , légume racine en pulpe, huile vanillée



Plat

Flanc de châpon contisé à la truffe noire, céleris en deux textures
Confit et crémeux, jus de volaille perlé
Bar charbonné, minis légumes croquants, beurre blanc au champagne,
condiment marron et pomme



Dessert

Bûche revisitée au deux saveurs
Chocolat/Caramel, Poire/Vin chaud

45€ TTC *
par personne



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Toqué comme un chef vous propose ce menu à emporter pour les fêtes de fin d'année.

Le menu sera disponible le 24 Décembre à partir de 10h jusque 17h à emporter

*Un minimum de commande de 6 personnes.

A emporter de 10H à 16H le 24 Décembre 2019

Au 1 avenue Albert Calmette Bondues 59910

Commande à passer jusqu'au 20 Décembre 2019. Par téléphone ou par mail. (100 MENUS Disponible)

Paiement à effectuer à la commande.

Menu à dresser et à réchauffer.



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro

06 45 84 22 15

vincent@toquecommeunchef.fr

toquecommeunchef

toquecommeunchef