



toQué  
ComME Un chef  
Par Vincent Bacro



# toQué

## ComME Un chef

Par Vincent Bacro



## *Un mariage d'exception*

*Des mets savoureux et originaux, du vin d'honneur au dessert*

Toqué comme un chef vous propose un **mariage sur mesure**. Le Chef Vincent Bacro élabore les recettes avec des produits frais, de saisons et locaux. Composez votre mariage grâce à nos formules savoureuses et originales pour votre [vin d'honneur](#), le repas avec la [carte mariage](#) et le [buffet mariage](#). Pour faire de votre mariage un moment **unique** et **atypique**, un moment inoubliable.



# Vin d'honneur

À partir de 40 personnes

24,00 €/pers

*Quelques exemples...*

## Les Salés

- ✓ *Financier, patanegra, gambas*
- ✓ *Foie gras de canard, green zébra en confit, vanille, toast*
- ✓ *Pickles de légumes, gelée végétale*
- ✓ *Brioche thon, sésame noir, mayonnaise d'agrumes*
- ✓ *Emulsion d'oeuf truffée, poudre d'oignons*
- ✓ *Fromage frais, crumble noisette, toast*
- ✓ *Soupe froide, tomate française, pesto verde*

## Les sucrés

- ✓ *Tartelette de pomme au four caramélisée*
- ✓ *Palet de céleris rave vin chaud, ganache chocolat au lait*
- ✓ *Soupe de fraise, écume de lait vanillée*
- ✓ *Choux, charbon noir, crémeux réglisse*
- ✓ *Macaron, chocolat amer, hibiscus*
- ✓ *Tartelette yuzu, éclat de meringue, gelée citron vert*
- ✓ *Panna cotta fraise, basilic*



# Entrée

(au choix)

- ✓ Filet de Bar taillé au couteau, vierge pomme granny et huile d'olive, copeaux de poutargue
- ✓ Magret de canard séché, perle de céréale bio, émulsion au paprika fumé, chou violet
- ✓ Risotto noir, langoustine froide, citron vert, pousse de petit pois.
- ✓ Ris de veau, gastrique au fruit rouge, poivre de Tasmanie, légumes caramélisés



# Plat

(au choix)

- ✓ Dos de cabillaud cuit sur peau, patate douce siphonnée, salicorne fraîche, beurre blanc citronnelle.
- ✓ Veau en quasi cuit à 56°C, shiimeji, jus court, émulsion de bintje, Poivre rare



# Desserts

## Fromages

- ✓ Assiette de fromage locaux
- ✓ Plateau de fromage locaux

## Desserts

- ✓ Financier éclaté, crémeux d'avocat, agave
- ✓ Nuage chocolat, caramel, poudre de cacao
- ✓ Cheesecakes déstructuré fruit rouge, meringue au charbon végétal



# Nos prestations

## VIN D'HONNEUR

Formule 8 pièces salées sur plateau, 24,00 € TTC / pers

Service inclus ( 4 heures de service/1 serveur pour 30 convives)

## MENU MARIAGE

Menu adulte : entrée/plat/dessert 58,00 € TTC / pers

Service inclus ( 7heures de service / 1 serveur pour 30 convives)

## SUPPLEMENTS

Wedding cake à partir de 5,50 € TTC /pers

Assiette/plateau de fromage 6,60 € TTC / pers



# Nos prestations

## **VERRERIE ET VAISSELLE**

### **Vin d'honneur**

Flûte à champagne - Verre à eau - Verre à soft - Vasque

4,00€/Pers

Option glace pilée ( sur devis )

Droit de bouchon ( par bouteille )

Forfait boisson (sur devis )

Repas

Serviette (blanche) – Couverts – Verre - Assiette (entrée, plat, dessert)

9,00€/Pers

Forfait nappage (sur devis)



toQué  
ComME Un chef  
Par Vincent Bacro

📞 06 45 84 22 15

✉️ [vincent@toquecommeunchef.fr](mailto:vincent@toquecommeunchef.fr)

📘 [toquecommeunchef](#)

📷 [toquecommeunchef](#)