



toQué  
ComME Un chef  
Par Vincent Bacro



toQué  
ComME Un chef  
Par Vincent Bacro



## ***Un événement sur mesure***

*Des mets savoureux et originaux pour combler vos invités.*

Toqué comme un chef vous propose un **événement sur mesure**. Le Chef Vincent Bacro élabore les recettes avec des produits frais, de saisons et locaux. Composez votre menu avec nos formules savoureuses et originales pour vos cocktails, vos repas. Pour faire de votre événement un moment **unique** et **atypique**, un moment inoubliable.



# Vin d'honneur

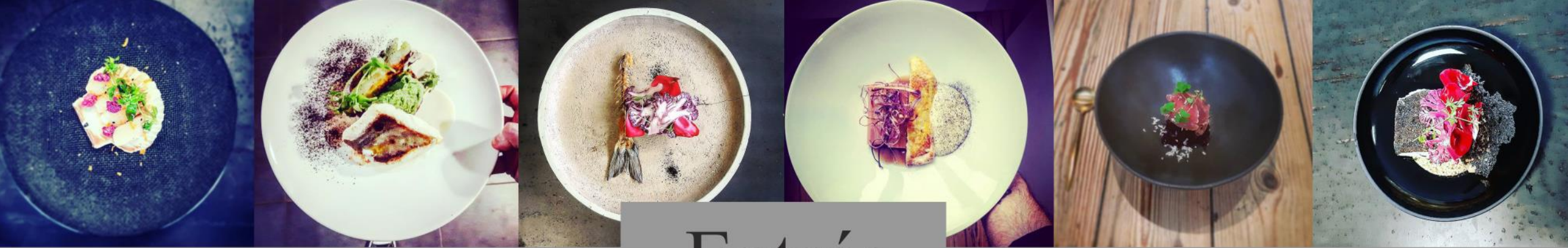
Quelques exemples...

## Les Salées

- ✓ 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 Sucrées

- ✓ 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)

Menu:  
( Entrée , plat & dessert)

- ✓ 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)

Menu:  
( Entrée, plat & dessert )

\*Dos de cabillaud cuit sur peau, crémeux de patate douce  
Salicorne fraîche, condiment pomme granny & oignons rouge

\*Veau en quasi cuit à 56°C, enokii , jus court  
Au poivre rare, bintje, salade d'herbes fraîches



# Desserts

## Fromages

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

## Desserts

- ✓ Sphère chocolat blanc, insert à la fraise et au basilic
- ✓ Choux craquelin, chocolat noir , fève de tonka, grués cacao
- ✓ Pavlova déstructurée, espuma de fruit rouge, citron vert

\*Supplément Wedding cake à partir de 6 Euros TTC /pers

\*Supplément Assiette/plateau de fromage 7 Euros TTC/ pers



# Nos prestations

## VIN D'HONNEUR

### Formule 8 pièces :

24 Euros ttc / Personne

(choix à faire dans la liste)

### Service & location

Service en salle

Vaisselle & Matériel

Nappage & Serviette

## MENU MARIAGE

### Menu adulte :

Entrée/Plat/Dessert

56 Euros ttc / Personne

### Menu enfant :

Entrée/Plat/Dessert

35 Euros ttc / personne



06 45 84 22 15

vincent@toquecommeunchef.fr

toquecommeunchef

toquecommeunchef