

pierrehébert

traiteurs



Créativité
Saveurs & Raffinement

cuisine gastronomique

tous événements
menus personnalisés
service traiteur à la carte

**marriages, réceptions d'affaires,
anniversaires ...**

MERCREDI 14 Février 2018 à partir de 19h00

Menu de la Saint-Valentin 57 € tout compris.

Pour vivre un moment inoubliable lors d'une soirée en amoureux,
je vous propose une cuisine raffinée qui ne manquera pas de raviver vos papilles.

Pour commencer,

Un cocktail de bienvenue vous sera servi avec différents amuse-bouches fabriqués par nos soins.

TARTARE DE THON GERMON AU GINGEMBRE ET CITRON VERT A L'HUILE D'AGRUMES
SERVI AVEC UN VERRE D'UBY BLANC

OU

CROUSTILLANT DE FOIE GRAS AUX POMMES AU SABAYON DE LAYON ET POMMEAU

SORBET MAISON AUX FRUITS FRAIS ET LIQUEUR

FONDANT DE VEAU BRAISE AU JUS DE ROMARIN ET SA POEELEE DE LEGUMES
SERVI AVEC UN VERRE DE CÔTE DE BOURG

LE CHEVRE CHAUD CREME DE THYM A LA FRAMBOISE ET SON MESCLUN
SERVI AVEC UN VERRE DE CÔTE DE BOURG

GATEAU AU CHOCOLAT BLANC ET MANGUE ET SON COEUR DE PASSION

EAU PLATE, EAU GAZEUSE ET CAFE

Réservez dès maintenant au numéro indiqué ci-dessous ou au 06 28 83 79 31

52 rue de la République - 76700 Harfleur

Tél. 02 35 44 28 31

www.pierrehebert-traiteur.fr