



Découvrez la cuisine mexicaine à la Foire Cournon SALON GOURMAND - stand N° H2/A122 du 9 au 18 septembre 2017

Née à Mexico, j'ai vécu plusieurs années aux Etats-Unis et en Inde puis me suis installée dans la ville de Clermont-Ferrand en 2002.



que j'ai réalisé que ma passion serait de la faire connaître à travers un subtil mariage d'innovation et de fusion des saveurs :

L'Hibiscus - cuisine mexicaine contemporaine

Venez découvrir à la foire de Cournon les spécialités mexicaines, les ingrédients utilisés depuis des siècles par les aztèques et le métissage des saveurs créées après l'arrivée des européens.

Au-delà du folklore, ma mission est de promouvoir la gastronomie mexicaine et vous faire découvrir sa richesse culturelle. Un petit voyage au Mexique à ne pas manquer...

Patricia Garduno



**DEMONSTRATION DE
TORTILLAS DE MAÏS FAIT
MAISON TOUS LES JOURS A
11H**

**GUACAMOLE, CEVICHE,
SNACK DE JICAMA, TACOS,
QUESADILLAS, BURRITOS,
SALADES, DESSERTS,
BIERES & COCKTAILS
MEXICAINS**

**UNE ANECDOTE A
RACONTER POUR CHAQUE
PLAT**

**DEGUSTATIONS, VIDEOS,
PRODUITS & MUSIQUE
TIPIQUE DU MEXIQUE**

L'HIBISCUS

Clermont-Ferrand
tél. 06 74 66 13 52
pgarduno.france@gmail.com

www.hibiscusmexicaine.com



Découvrez la cuisine mexicaine à la Foire Cournon

SALON GOURMAND - stand N° H2/A122

du 9 au 18 septembre 2017

BOISSONS

Agua de Jamaica 3€ *

Bière, tequila ou mezcal shot 3€

Margarita Hibiscus 5€

FORMULES

« botana » 4€

snack & boisson L'Hibiscus *

« picar » 6€

Tostada & boisson L'Hibiscus *

« flaca » 8€

2 Tacos/quesadillas ou 1 burrito & boisson L'Hibiscus *

« contenta » 14€

Snack ou tostada, choix 2 tacos/quesadillas ou 1 burrito & dessert

Dessert 3 €

Flan/Paletas Los Pistoleros & pâtisseries

Suivez toute l'actualité de L'Hibiscus sur :

[L'Hibiscus](#)

[Facebook](#)

[Foire de Clermont](#)

[Magasin Zodio - cours de cuisine mexicaine](#)

OFFRE DE L'HIBISCUS :



- Snack de jicama **2.00€**

Crudité de légumes, jus de citron vert & épices



- Guacamole **5.00€**

Ecrasé d'avocat, oignon, citron vert & coriandre



- Tostada **4.00€**

Au guacamole

Au ceviche de poisson ou gambas



- 2 tacos ou 2 quesadillas **6.00€**

- 1 burrito

Chaque jour une nouvelle garniture à découvrir : barbacoa, al pastor, poulet sauce mole, chorizo, pomme de terre, fromage, légumes grillés & sauce piquante



- Desserts mexicains : Flan, pâtisserie et paletas **3.00€**



- Boisson fleur d'Hibiscus 33 cl **3.00€**

Recette élaborée aux fleurs d'hibiscus associées à la douceur du sirop d'agave, étoile d'anis et sucre de canne... Une couleur intense et goût unique aux saveurs florales.

Très populaire au Mexique, c'est une boisson réjouissante pour le corps et l'esprit, se consomme froide et est excellente pour hydrater l'organisme et lutter contre la chaleur l'été ou dans les régions très chaudes.

- Bières et cocktails mexicains : corona, tequila et mezcal shot * **3.00€**

- margarita hibiscus * **5.00€**

• Produits mexicains authentiques : piments secs, nopal en conserve, tequila, mezcal, farine de maïs (sans ogm), fleur d'hibiscus, sauces piquantes et épices



- Produits art de la table nomade de la marque

