

Patricia Garduño - Chef Cuisinier

Vous propose ses prestations autour de la
Gastronomie :

Chef à domicile

Traiteur

Cours de cuisine

Dégustations

Conférences

Création des menus

Conseil aux restaurateurs

☎ + 33(0)6 74 66 13 52

WWW.HIBISCUSMEXICAINE.COM

L'HIBISCUS



CUISINE
MEXICAINE
CONTEMPORAINE

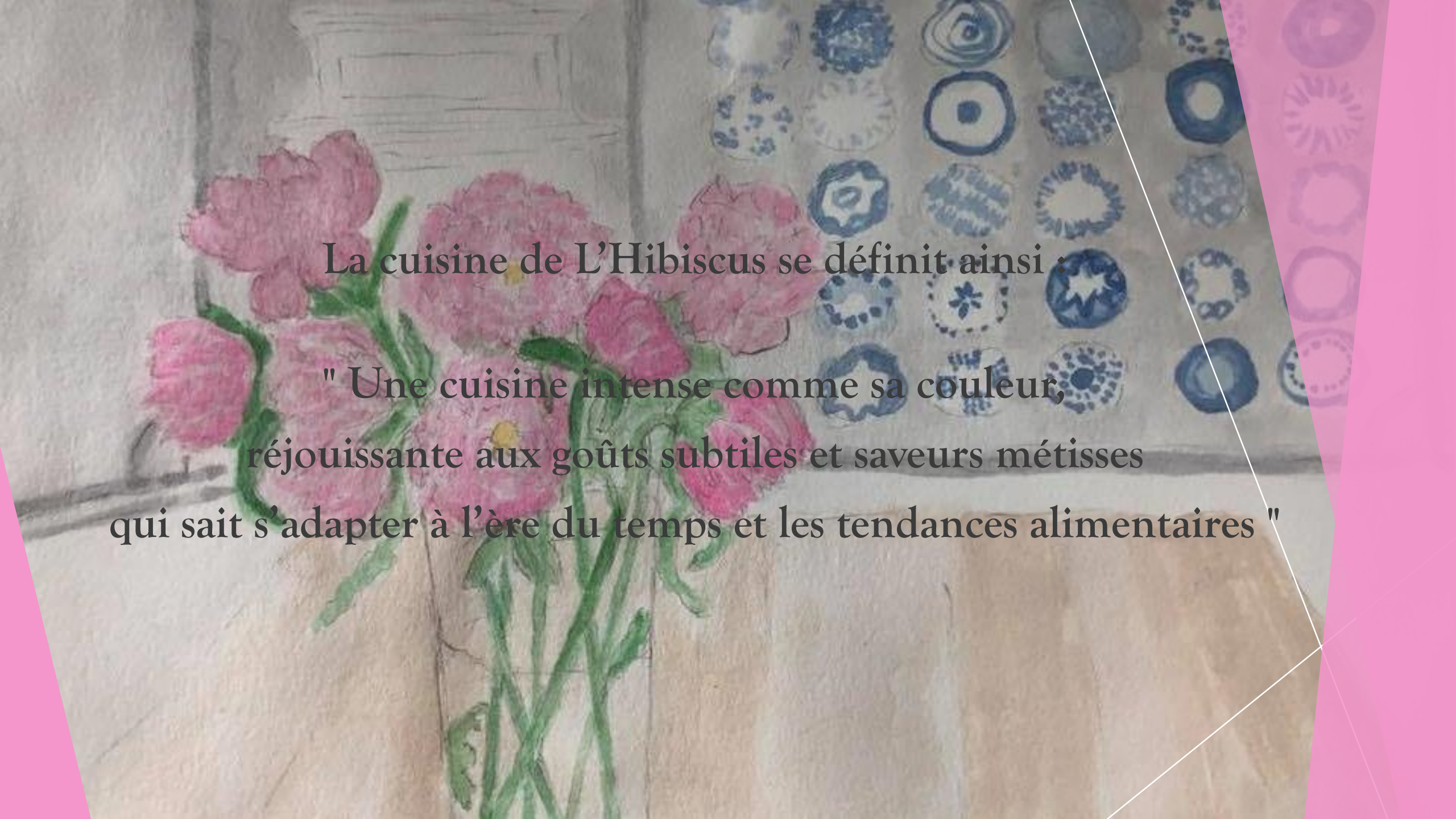
PRÉSENTATION

Durant ma longue et assidue quête pour promouvoir en France la cuisine traditionnelle mexicaine, inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'Unesco depuis 2010, je me suis aperçue que la plupart des français méconnaissaient cette éblouissante et fascinante gastronomie qui est la mienne. C'est donc, lors de mon passage à l'Institut Paul Bocuse en 2016 que j'ai réalisé que ma passion serait de la faire connaître à travers un subtil mariage d'innovation et de fusion des saveurs; et en janvier 2017 est née :

L'HIBISCUS – CUISINE MEXICAINE CONTEMPORAINE

Patricia Garduño





La cuisine de L'Hibiscus se définit ainsi :

" Une cuisine intense comme sa couleur,
réjouissante aux goûts subtiles et saveurs métisses
qui sait s'adapter à l'ère du temps et les tendances alimentaires "



BUFFET MEXICAIN A LIVRER OU A EMPORTER



BUFFET MEXICAIN

- ❖ Barquette de guacamole et “Totopos” (chips triangulaire de maïs à la purée d’avocat) 500 g 15,00€
- ❖ Barquette de purée d’haricots noirs, crème, fromage frais et Totopos 500 g + sauce tomate épicée 15,00€
- ❖ “Totopos” au guacamole avec une gambas 30 pièces 30,00€
- ❖ Mini maïs grillé avec mayo-chipotle, fromage frais et poudre de piment d’espelette 30 pièces 15,00€

- ❖ Barquette de 500 g avec Totopos : 20,00€
 - ❖ Guacamole et crevette ou saumon avec son chips de maïs triangulaire
 - ❖ Ceviche - Poisson blanc marinés aux agrumes, huile d’olive et crudités
 - ❖ Cocktail de crevettes mariné aux agrumes, sauce tomates, avocat et coriandre fraîche
 - ❖ Version végétarienne quinoa aux légumes grillés de saison et guacamole

- ❖ Mini “sopes” - 10 pièces : 10,00€

Galette croustillante à la purée d’haricots noirs et choix de :
juliennes de cactus-légumes de saison / cube d’escalope de poulet / rondelle de chorizo grillée

- ❖ Mini burgers de pain brioché - 10 pièces : 18,00€
 - ❖ “Mole” - effiloché de volaille au “Mole” sauce aux épices et chocolat, pickles d’oignon et grains sésame
 - ❖ “Milanaise” - escalope de veau, mayo-chipotle, cheddar et crudités
 - ❖ “Al pastor” - escalope de volaille marinée, oignons et ananas grillés, guacamole
 - ❖ Version végétarienne légumes grillés au choix mole, milanaise ou al pastor

BUFFET MEXICAIN

❖ 10 pièces au choix :

❖ «Molletes» - mini tartine de haricots noirs, fromage fondu au choix de chorizo/champignon s/crudités

10,00€

❖ Barquette de 500 g :

10,00€

❖ «Mole» - riz à la mexicaine, cube d'escalope de poulet et sauce épicée au chocolat

❖ «Chile en Nogada» - poivron corne de bœuf , viande hachée, sauce à la crème et fromage, pluie de grenade

❖ «Esquites con rajas» - grains de maïs et ratatouille de cactus et légumes de saison

❖ 20 Beignets de légumes et mayonnaise au piment sec chipotle

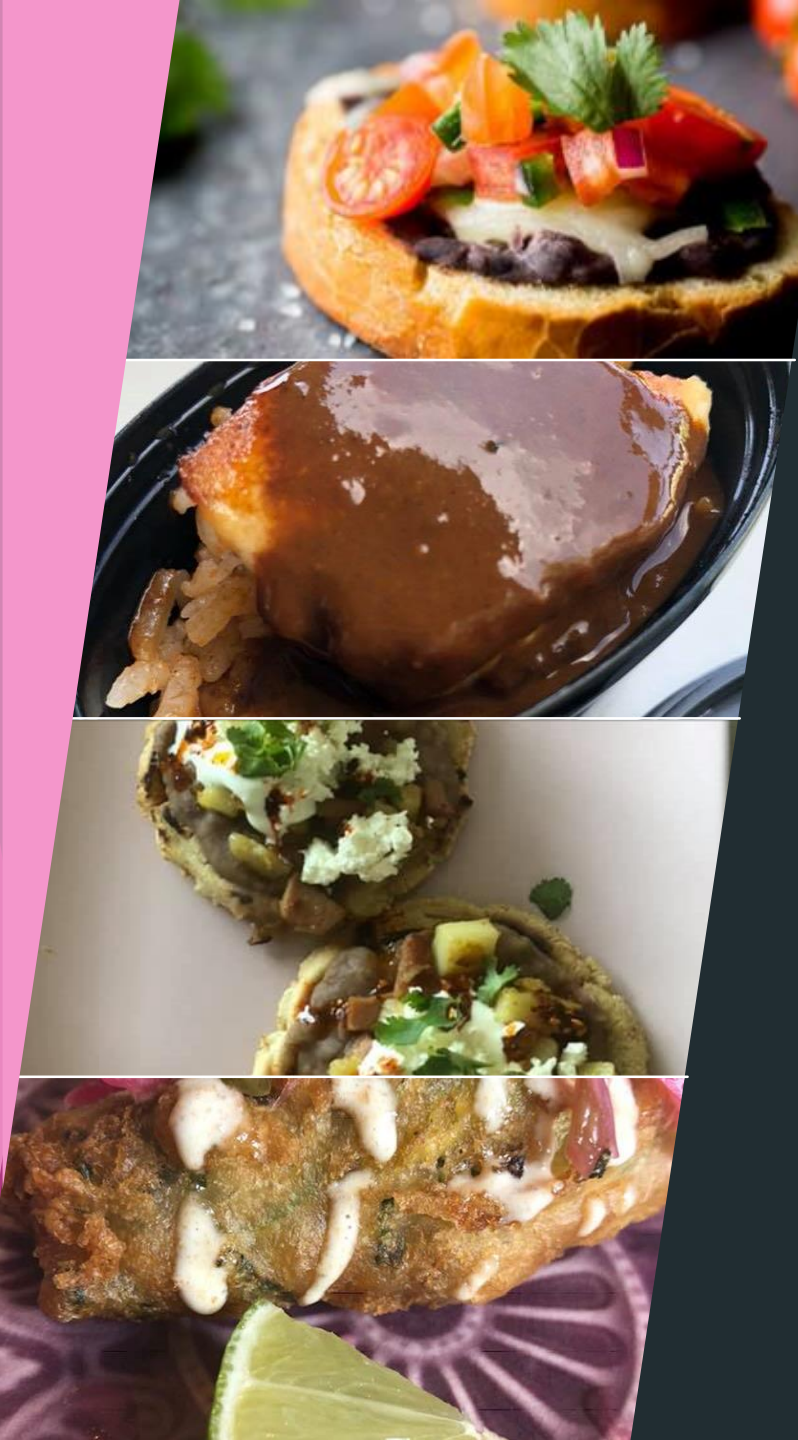
10,00€

❖ 10 Beignets de fleur de courgette * avec mayo-chipotle

15,00€

❖ 10 Mini «quesadillas» - galette de maïs au fromage fondu et champignons/chorizo/ratatouille

10,00€





TACO BAR

❖ 10 Flautas

Galette de maïs roulée et croustillante au fromage et légumes

10,00€

❖ 10 empanadas

Garnitures au choix : Légumes de saison / Patate douce / pomme de terre

25,00€

Champignon / fromage / Viande hachée et sauce chipotle / Poisson ou crevette sauce tomate

❖ Tacos ou Burritos

❖ 12 galettes de maïs souple (12 cm) ou 6 galettes de blé souple (24cm) au choix :

❖ «Vég» - légumes grillés au choix mole, adobo, pastor, pibil 30,00€

❖ «Mole» - émincé de poulet avec sa sauce épicé et chocolat, purée d'haricots noirs 30,00€

❖ «Adobo» - émincé de bœuf marinée aux piments secs et purée d'haricots noir 30,00€

❖ «Pastor» - poulet ou porc mariné aux piments sec et vinaigre et ananas 30,00€

❖ «Pibil» - émincé de poulet ou légumes aux épices et roucou, purée d'haricots noirs 30,00€

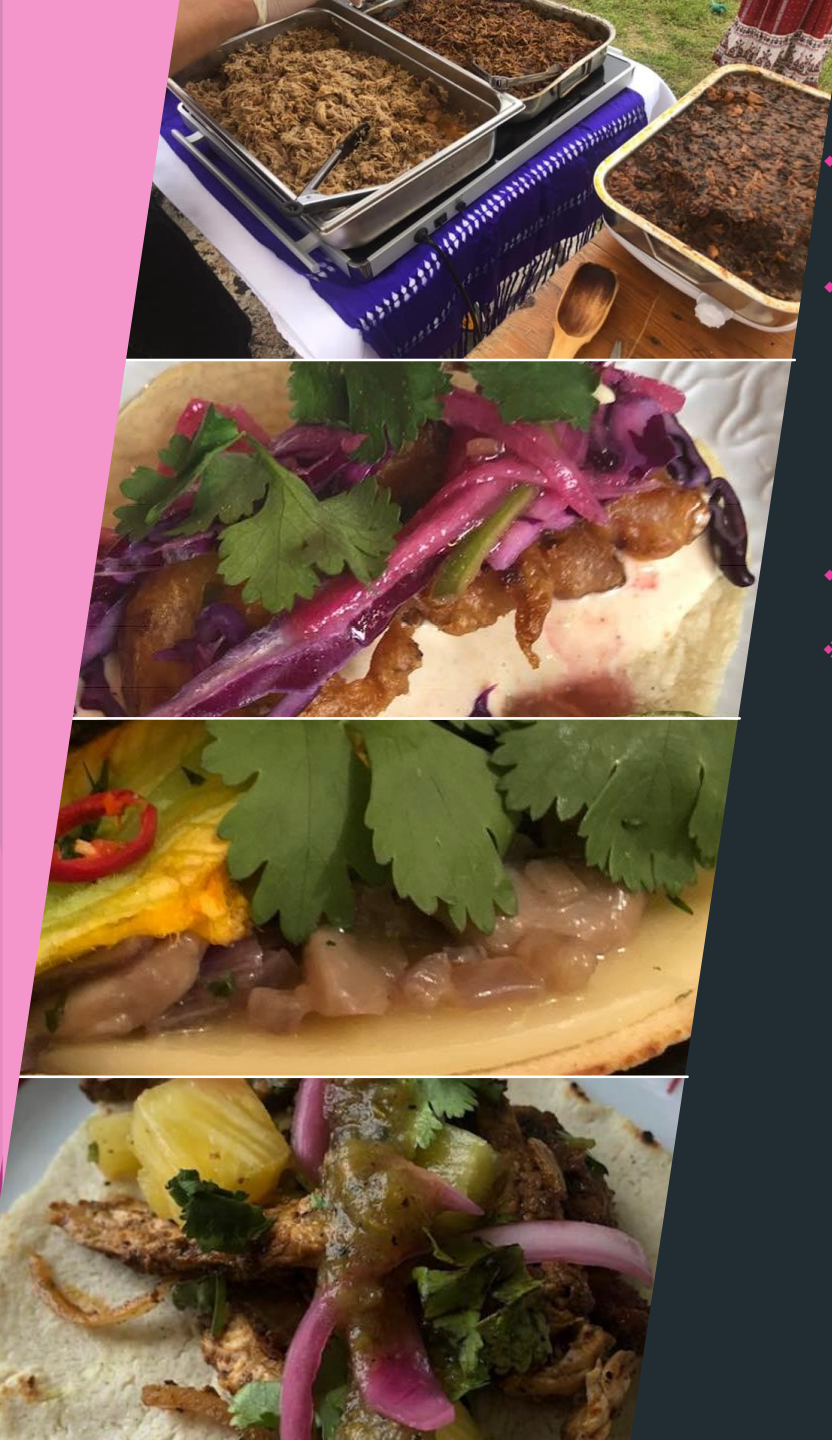
❖ Chorizo et purée d'haricots noirs 30,00€

❖ «Barbacoa» -émincé agneau cuit à basse température 30,00€

❖ «Carnitas» - Confit de porc ou canard effiloché 30,00€

❖ Crevettes et ratatouille de légumes 30,00€

*** En barquette de 360 g. accompagnée de purée d'haricots noirs, pickles d'oignon, coriandre, sauce aux tomates et piments grillés





HIBISCUS BAR

- ❖ Agua de Jamaica 1,5 L 2,00 €
5,0 L 5,00€
Boisson à base de fleur d'hibiscus bio et sirop d'agave bio
- ❖ Pepino Booster 1,5 L 7,00€
Smoothie de concombre, citron vert, menthe fraîche et sirop d'agave bio
- ❖ Margarita Classique 1 L 9,00€
Cocktail à base de tequila, cointreau et citron vert
- ❖ Margarita Hibiscus 1,5 L 9,00€
Cocktail à base de tequila, cointreau, citron vert et boisson d'hibiscus
- ❖ Tequila 4 cl avec lamelle de citron 10 shots 30,00 €
- ❖ Chocolat Chaud ou Atole 1 L 8,00 €

CHOIX D'ALCOOL

- ❖ Bouteille de Tequila 100% Agave marque Herradura 0,7 L 50,00€
- ❖ Tequila 100% Agave marque Khan (tête de mort blanche) 55,00€
- ❖ Mezcal artisanal 0,7 L 30,00€
- ❖ Carton de 24 bières marque Corona 33,00€
- ❖ Carton de 24 bières marque NegraModelo 60,00€
- ❖ 6 bières artisanales (24 ml) à la fleur d'hibiscus 30,00€
- ❖ 6 bières artisanales (24 ml) de maïs 30,00€



DESSERT BAR

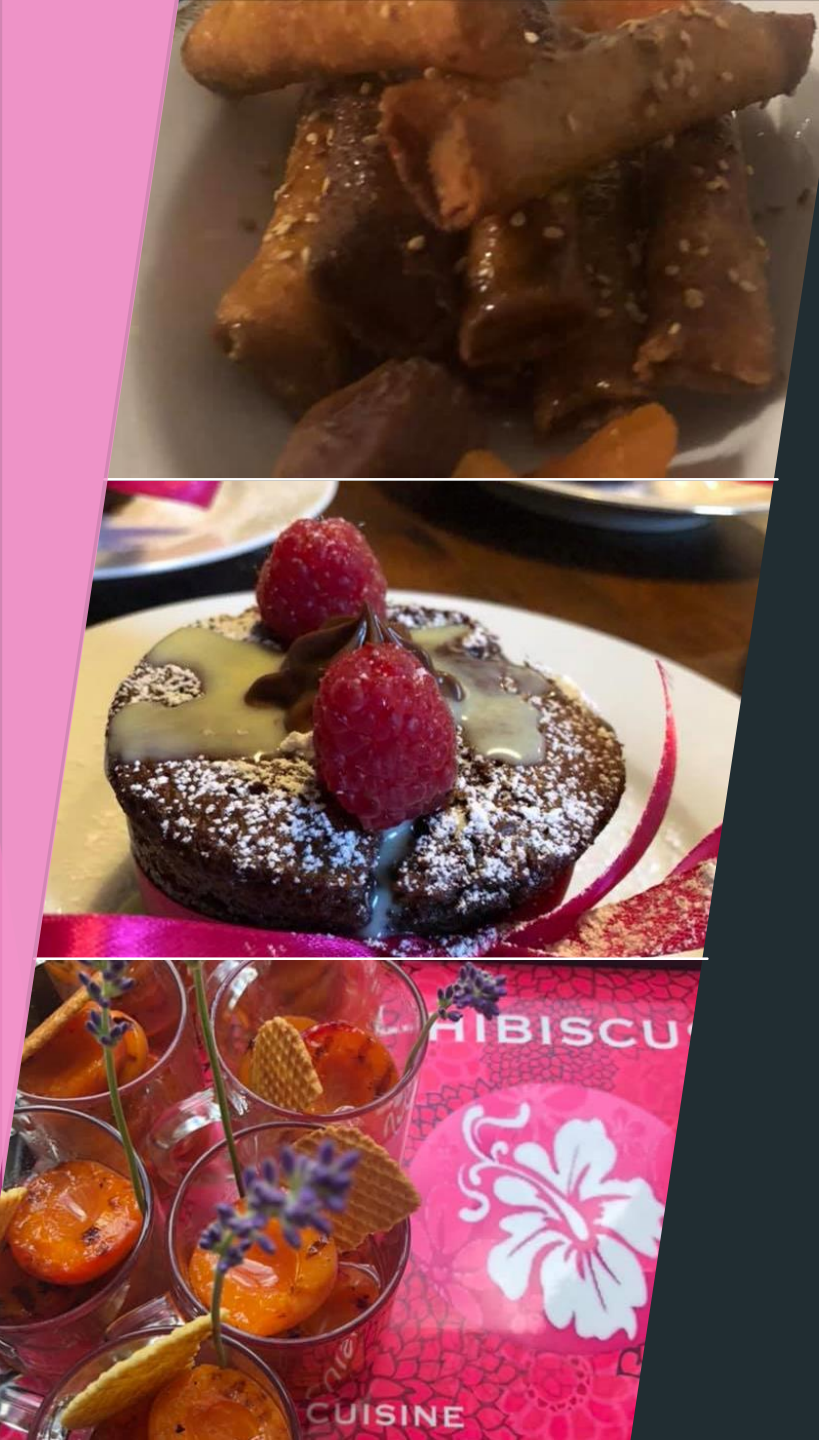
20 mignardises

15,00€

Dessert complet pour 10 personnes

25,00€

- ❖ Poire pochée à l'hibiscus et riz au lit à la vanille
- ❖ Flan mexicain vanillé, fruits de saison et une pluie de grenade
- ❖ Crème à la mangue et bananes plantains au caramel beurre salé
- ❖ « Très Leches » - Gâteau aux trois laits et fruits de saison
- ❖ Tarte Tatin aux fèves de Tonka et sa chantilly vanille maison
- ❖ Moelleux au chocolat noir, fruits de saison et ganache fruit de la passion
- ❖ Cigars aux dattes, amandes et nougatine enrobés de miel
- ❖ Mousse au chocolat saveurs fruits exotiques
- ❖ Tiramisu fruits de saison et tropicaux
- ❖ Pain de Morts (octobre-novembre) brioche à base de zeste d'orange traditionnel pendant la Toussaint et Jour de Morts Mexicain - 3,00€/pièce







CLIENTS & PARTENARIATS



L'ATELIER WRITERS



Papillote
La cuisine des petits chefs



DERNIERS ARTICLES



Fête Día de Muertos 3°

La troisième édition de la fête « Día de Muertos » à la Maison du Peuple sera jeudi 31 octobre à partir de 19h00. Au programme: Autel de morts et maquillage Cadeau artisanal

LIRE PLUS



Fêtes Latino-Mexicaine 2019

Il y a trois ans, je découvrais pour la première fois la ville de Barcelonnette dans la vallée de l'Ubaye, jumelée avec la ville natal de mon père au Mexique

LIRE PLUS



Atelier Writers 2019

It is becoming a tradition to cater for this wonderful group of lovely writers coming to one of the most beautiful regions in France in South of Borgogne at Château Bardons. The meet up

LIRE PLUS



VIVA MEXICO CINÉMA

Le cinéma mexicain est arrivé à Clermont-Ferrand ce vendredi 7 décembre au cinéma Capitole pour la première itinérance en Auvergne du festival Viva México Rencontres Cinématographiques édition 2018.

LIRE PLUS



Fête Día de Muertos & Mole

La deuxième édition de la fête de Morts Mexicaine à la Maison du Peuple était le 31 octobre, 2019 et elle a accueilli en total 125 personnes. Ambiance fête des morts assurée avec notre autel, un repas aux saveurs authentiques, des déguisements et maquillage sur le thème du Día de la Muertos au l'atmosphère mexicaine

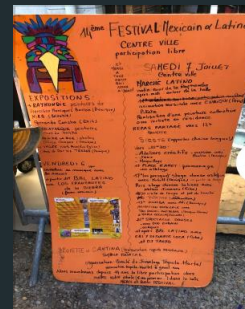
LIRE PLUS



Gracias Barcelonnette !

Barcelonnette dans la vallée de l'Ubaye et ses fêtes Latino-Mexicaines s'achèvent aujourd'hui après un beau premier semestre culturel de plus de 600

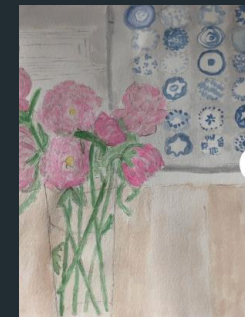
LIRE PLUS



Festival Tequila-Martel

Martel, en Occitanie, est jumelée avec la ville mexicaine de Tequila, Jalisco depuis 2002. Pour mettre en lumière la culture mexicaine, Martel organise chaque année un

LIRE PLUS



Château les Bardons

Pour la quatrième année consécutive, l'Ateliers Writers s'est ressourcé dans la province de France pour faire leur séminaire annuel d'écriture et réflexion. Cette année de 2018,

LIRE PLUS



Niñas en cuisine

Atelier enfants du samedi 17 mars à Zodio Clermont-Ferrand Pour cette atelier, Océlia a fêté son anniversaire avec Mina, Louise, Hermionce, Emilie, Amina et Nouara en support

LIRE PLUS



Le Nopal arrive en Europe

Le Nopal fait son entrée en Europe grâce à ses bienfaits et vertus. Après le grain de

LIRE PLUS

Posada Navideña 23 décembre 2017

L'Hibiscus et Pachamama vous invitent à la première « Posada Navideña » à CLERMONT-FERRAND le samedi 23 décembre de 12h à 16h Menu

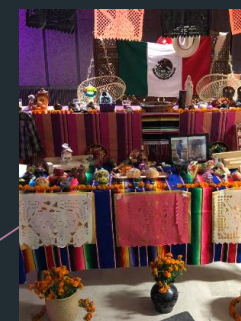
LIRE PLUS



Première film Coco Cinedôme – 26 novembre, 2017

Dimanche dernier était la grande première du film Coco en France

LIRE PLUS



Día de Muertos Clermont-Ferrand – 31 octobre, 2017

L'Hibiscus remercie la ville de Clermont-Ferrand, l'ensemble

LIRE PLUS

Patricia Garduño - Chef Cuisinier

L'HIBISCUS



CUISINE
MEXICAINE
CONTEMPORAINE

Livraison comprise aux alentours de Clermont-Ferrand jusqu'à 15 km.
Prix Service traiteur ou chef à domicile disponible à la demande
Conditions de paiement : 40% pour réservation date, solde maximum le jour de la prestation

TVA non applicable
Déplacement dans toute l'Europe
Contact en anglais, français et espagnol
☎ + 33(0)6 74 66 13 52
N° de Siret 824 899 199 000 31
Code NAF 5621Z

WWW.HIBISCUSMEXICAINE.COM
[CONTACT](#)
[LINKEDIN](#) [FACEBOOK](#) [INSTAGRAM](#)