

# Le BHV - Traiteur

SAINT-LÔ

PRODUIT LES PLUS SOUVENT PROPOSÉS POUR UN MARIAGE



## VINS D'HONNEUR

Chouquettes (*environ 5 pièces par personne et plateaux de fraises environ 60gr par personne*)

Assortiments Chouquettes, financiers, madeleines + fraises suivant la saison

## BUFFET APÉRITIF

A partir de 5 pièce voir la liste

## TROU NORMAND

### PLATS\*

Longe de Filet mignon de cochon au barbecue , crémeux normand + deux légumes au choix

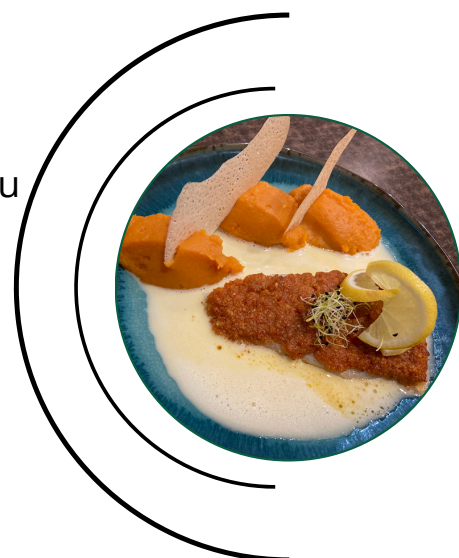
Basse côte de boeuf braisé sauce au poivre camembert + deux légumes aux choix

Tournedos de boeuf braisé au barbecue sauce foie gras + écrasé de pomme de terre, poêlée de légumes

Mignon de veau aux cèpes (ou autre sauce suivant le saison) + deux légumes au choix

Epaule d'agneau confite basse température jus corsé d'agneau + deux légumes au choix

Filet de canard rôti au barbecue sauce bordelaise (ou autre sauce au choix) + deux légumes au choix



# Le BHV - Traiteur

SAINT-LÔ



## PLATS\*

Joue de cochon confit au cidre de Normandie  
Pomme de terre sarladaise

Brochette de mignon de cochon à l'andouille de Vire, pommes  
caramélisées et son crémeux normand de la Ferme de l'Isle  
deux légumes au choix

Brochette de mignon de cochon, pommes caramélisées et son  
crémeux normand de la Ferme de l'Isle  
+ deux légumes au choix

Suprême de volaille rôti basse température sauce forestière  
+ deux légumes au choix

## ASSIETTE DE FROMAGE

BUFFET DE FROMAGE AVEC SALADE

## DESSERT

2 desserts au choix servis à l'assiette à définir

3 desserts , façon café gourmand à définir

## MENU ENFANT

Burger maison + frites + dessert (idem adulte)

## MENU BAMBINO

Nugget ou jambon + frites + mousse au chocolat

## BUFFET FROID (POUR LE LENDEMAIN)

