



MENU DES AMOUREUX 41 €

Apéritif : 4 sortes de pièces cocktails à définir

BUFFET DE SALADES COMPOSEES
(5 sortes)

Salade verte et sa brique de camembert, lentilles cervelas, salade de museau, salade de pâtes et tomates confites, tagliatelles de légumes, melon à l'italienne, jambon cru, jambon blanc, terrine de légumes, terrine de saumon

Trou Normand : supplément de 3,80 par personne

jambon à l' os sauce madère

ou

Cuissot de veau flambé en salle sauce cognac

ou

Pièces de boeuf rôti, jus forestier

2 garnitures aux choix

Gratin Dauphinois, riz pilaf, mousse de courgettes, fagot d' haricots verts

BUFFET DE FROMAGES

Fromage blanc à la crème ou Assiette de fromages secs

DESSERT DES MARIÉS

1 chou à la crème , 1 entremet des mariés et 1 brochette de fruits
par personne

(supplément par chou 2,70 ttc)

Cette proposition comprend service, pain et café .

Ce tarif est proposé sur une base de 100 personnes

vaisselle repas suppl. : 4,50 € ttc par personne

fontaine de champagne : 150 € ttc

06 19 65 39 47

www.lm-traiteur.fr