



CARTE COCKTAIL

Vin d'honneur

ÉVÉNEMENT PRIVÉ



MINIMUM 50 PERSONNES
pour privatiser le carport



TARIF PRIVATISATION CARPORT
3h : 180€
+ 50€ pour heure supplémentaire



LA PRIVATISATION COMPREND
la mise à disposition de
TABLE, CHAISE ET MANGE DEBOUT
nappés en blanc ou noir



FORFAITS MIGNARDISES



FORFAIT MIGNARDISES SIMPLE
par personne

4 chouquettes + fraise 30gr
(suivant la saison remplacé par un autre fruit)

3€80



FORFAIT MIGNARDISES GOURMANDE
par personne

2 chouquettes
1 muffin chocolat
1 financier
1 madeleine + fraise 30gr

5€80

FORFAITS BOISSONS



FORFAIT BOISSON SOFT
bouteille en litre
prix par personne

2€90



TIRAGE PRESSION
mis à disposition
Fut de 30 litre

144€00



BOUTEILLE DE PÉTILLANT
facturé à la bouteille ouverte
15€50 la bouteille

15€50



PERSONNEL DE SERVICE
tout compris
pour 3h max

60€

par serveur

La Table du Marais

Votre événement, notre savoir-faire. ♥



LE BHV

— SAINT LO —

RESTAURANT TRAITEUR

Votre mariage, **NOTRE SAVOIR-FAIRE**

DES PRODUITS FRAIS, DES SAVEURS AUTHENTIQUES
POUR UN MOMENT INOUBLIABLE

TRAITEUR
SUR MESURE

DEVIS
PERSONNALISÉ

NOS PRESTATIONS MARIAGE



VINS D'HONNEUR

- Chouquettes (env. 5 pièces par personne et plateaux de fraises (60g par personne)
- Assortiments de chouquettes, financiers, madeines et fraises de saison



BUFFET APÉRITIF

À partir de 5 pièces – voir la liste



TROU NORMAND



PLATS AU CHOIX*

Servis avec deux légumes au choix



ASSIETTE DE FROMAGE OU BUFFET DE FROMAGE AVEC SALADE



DESSERTS

2 ou 3 desserts au choix
(servis à l'assiette ou façon café gourmand)



MENU ENFANT

Burger maison + frites + dessert (idem adulte)
ou Nuggets ou jambon + frites + mousse au chocolat



BUFFET FROID POUR LE LENDEMAIN

*Liste des plats non exhaustive

NOS PLATS AU CHOIX*

- Longe de Filet mignon de cochon au barbecue, crémeux normand
- Basse côte de bœuf braisé sauce au poivre camembert
- Tournedos de bœuf braisé au barbecue sauce foie gras, écrasé de pomme de terre, poêlée de légumes
- Mignon de veau aux cèpes (ou autre sauce suivant la saison)
- Epaule d'agneau confite basse température, jus corsé d'agneau
- Filet de canard rôti au barbecue sauce bordelaise (ou autre sauce au choix)
- 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
- Brochette de mignon de cochon, pommes caramélisées et son crémeux normand de la Ferme de l'Isle
- Suprême de volaille rôti basse température sauce forestière

Chaque mariage est unique,
CONFIEZ-NOUS VOTRE PROJET,
NOUS LE RENDRONS INOUBLIABLE.



02 14 16 42 12



5 rue la laitière normande
50000 SAINT-LÔ



TRAITEUR SUR COMMANDE
Devis personnalisé

Le goût du fait maison, le plaisir de recevoir



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

À PARTIR DE 5 PIÈCES 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 au 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 la 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



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)



*Liste des plats non exhaustives

Un savoir-faire
au service de vos moments
les plus précieux.



02 14 16 42 12



CONTACT@BHV-TRAITEURSAINTLO.FR



BHV-TRAITEURSAINTLO.FR

