



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. ♥

Des plats
savoureux
pour toutes
vos occasions

BHV

— TRAITEUR —

SAINT LO

Qualité
Fraîcheur
Terroir

Nos plats les plus populaires pour mariage

- Jambon à l'os rôti au pommeau de Normandie
- Suprême de volaille cuit à basse température crémeux normand
- Basse côte de bœuf braisée sauce au choix
- Brochette de joue de cochon confite au cidre
- Mignon de veau aux cèpes
- Brochette de mignon de cochon à l'andouille de Vire et pommes caramélisés crémeux normand
- Tournedos de bœuf au barbecue
- Longe de filet mignon au barbecue
- Risotto de noix de saint Jacques à la persillade

- Dos de cabillaud à la crème de chorizo
- Lieu jaune rôti au beurre Nantais
- Côte de bœuf au barbecue
- Steak de gigot grillé au barbecue
- Gambas grillé au barbecue
- Poisson en papillote au barbecue
- Filet de canard grillé au barbecue
- Filet de poulet mariné au tandoori au barbecue

Des saveurs
pour un jour unique !



Jambon à l'os
au pommeau



Suprême de volaille
crémeux normand



Basse côte de bœuf
braisée



Brochette de joue de cochon
au cidre



Tournedos de bœuf
au barbecue



Risotto de saint Jacques
à la persillade



Dos de cabillaud
au chorizo



Gambas grillées
au barbecue

Mariage

Le goût du fait maison



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

