

Traiteur **LS** le Stand depuis 1954

Tel /fax 04.73.38.04.06

Objet : Buffet de mariage 2020.

L'Atelier Chaud : *Un Atelier wock (légumes sautés , petites crevettes et pétoncles rôties)
Prêt de vasques et verreries complètes*

Buffet des Jardins : *Salade Riviera haricots rouge ,œufs durs , thon , olives de Nyons ,
salade de tomates noires de Crimée et oignons rouge , melons de Cavaillon en tranches , salade de
perles marines aux gambas dés de pamplemousse , Sur une barque filets de saumons sauvages
maison en Bellevue , Sauces diverses + épices d'orient et nature .*

Buffet des charcuteries de pays et maison :

*Terrine de campagne au foie gras , tranches de jambonsec 9 mis , saucisson de montagne et cuit
lyonnais .Condiments et beurre de baratte .*

Le plat chaud servi à table :

Suprême de volaille fermière Auvergne.

Sauce girolles à part en ramequin dans assiette.

Gratin tradition

Ou pommes de terres rates rôties au beurre de baratte.

Ou écrasé de pommes de terre aux jus de truffes .

Ou plats de Viandes froides :

Jambon au foin cuit huit heures

Volaille fermière rôties .

Ou Porcelets farcis cuits aux épices .

Ou Rosbif de pays juste saisi.

Salades variées : *Mélange de Légumes Cuisinés de saisons .*

Plateaux des Burons : *(3 Fromages différents de pays) .*

Assiette de Desserts maison :

*Nougat glacé et coulis de framboises fraîches, verrine de pana cota d'agrumes et menthe fraîche,
petit moelleux chocolat, fruits frais mangues, framboises , ananas .*

Ou Nos Choix de desserts .

Opéra sur son biscuit Joconde

Ananas Passion et coulis de fruits rouge

Chocolat pommes caramélisées, mousse caramel.

Croustillant chocolat mousse de verveine

Abricotine Abricot rôtis et Génoise légère.

Cheese cake aux spéculos et macarons de framboises

+ Une mignardise au choix dans nos suggestions

Ou assiette de Mignardises 3 par personne avec fruits exotiques

Ou Assiette de sorbets fruits rouges frais macarons framboises

Pains : Un pain Individuel campagne + tranches de campagne