

Traiteur *LS* *le Stand*

depuis 1954

Tel /fax 04.73.38.04.06

Exemple : Menu 1

Les Cœurs

Repas de Mariage 2020

Charlotte de Lotte sauce homard

Tuile au Parmesan

Ou

Confit de Salers au foie gras et escalope de foie gras petite brioche au thym

Ou

Tube de saumon sauvage aux pistaches crème ciboulette

Sorbet glacé

La viande

Carré de veau de pays cuisson lente

Jus déglacé aux girolles

Ou

Filets de Cabillauds aux herbes et risotto noir

Légumes : *Embeurrée de pomme de terre à l'huile de truffes*

Poêlée de légumes de saison.

Ou

Pommes rates roties

Poêlée de légumes de saison.

Assiette des burons

(Bleu d'Auvergne, St Nectaire fermier, ½ chèvre mi sec)

Feuille de verdure.

Les desserts selon vos choix

Mignardises, gâteaux, buffet de desserts, ou d'autres suggestions sur demande .

.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

Option Pièce montée en option faite par notre Artisan pâtissier : + 3.90€ par personne

Café en buffet

Exemple : Menu 2

Nous deux.

Terrine de lapereaux en glace de baume de Venise sur verdure et son foie gras poêlé.

Ou

Foie gras en terrine maison chutney de mangues et figues petite brioche artisan

Ou

Duo de saumon fumé bio et tartare de thon aux herbes

Mesclun de mâche , toast doré .

Ou

Dos de Cabillaud en croute d'herbes et St jaques poêlées

Sauce légère au Champagne

Ou

Charlotte de lotte et Langoustines

Sauce des homardiens

.....

Sorbet glacé

.....

Fondant de veau en cuisson lente

Jus déglacé aux girolles

Ou

Suprême de Volaille aux morilles

Ou

Duo de canard et filets de cailles aux saveurs des ruches

Ou

Porcelets farcis rôtis et jus réduit au miel

Légumes :

Embeurrée de pommes de terre à l'huile d'olives

Poêlée de légumes de saison.

Ou Pommes rates rôties Poêlée de légumes de saison.

Ou Gratin tradition et poêlées de légumes de saison

.....

Assiette des burons

(Bleu d'Auvergne, St Nectaire fermier, ½ chèvre mi sec)

Feuille de verdure.

Les desserts selon vos choix

Mignardises, gâteaux, buffet de desserts, ou d'autres suggestions sur demande .

.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

Option Pièce montée en option faite par notre Artisan pâtissier : + 3.90€ par personne

Café en buffet

Possibilité d'avoir une mise en bouche d'entrée et un plat sur demande.