

## LES FROMAGES

- > Trio de fromages & mesclun
- > Camembert en Brick, compotée de poire & mesclun (+1€)
- > Palet de chèvre rôti sur pain d'épices & mesclun (+1€)

## NOS FORMULES

- AMBASSADEUR à 60.00€ par personne  
[ Entrée + poisson + trou normand + viande + fromages + dessert ]
- PLAISIR DES SENS à 54.00€ par personne  
[ Entrée + trou normand + viande + fromages + dessert ]
- PRESTIGE à 46.00€ par personne  
[ Plat (poisson ou viande) + fromages + dessert ]

### Toutes formules comprend :

- Boissons (Sauvignon, Bordeaux, Eau, Café)
  - Vaisselle
- Nappes & serviettes tissu blanc
  - Service à l'assiette
- Mise en place (vaisselle et non du mobilier)

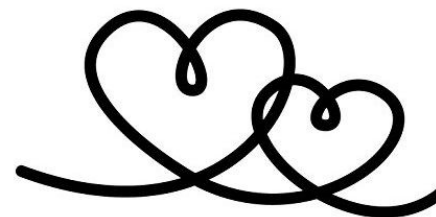
Nous consultez pour un apéritif & mise en bouche  
à table OU pour toutes autres demandes

Traiteur : Zone de Lenruit, Av des Genets  
56230 QUESTEMBERG

Téléphone Traiteur : 02-97-26-62-20  
Messagerie : lebodo-traiteur@orange.fr

## Traiteur Le Bodo

### NOS REPAS DE MARIAGE



**TARIF 2020**

## NOS ENTREES

- > Cannelon de saumon fumé farci aux petits légumes & son mesclun aux parfums citronnés
  - > Charlotte de lotte et gambas
- > Mousse d'églefin & son nougat de légumes, mesclun et petite julienne de betteraves
- > Contraste Terre – Océan (foie gras, magrets fumés & saumon fumé, crevettes roses)
  - > La Périgourdine (magrets fumés, foie gras & gésiers tièdes)
- > Foie gras de canard extra, chutney de figues & compotée d'oignons aux épices douces (+1€)



## NOS VIANDES

- > Grenadin de veau dans la noix, réduction aux champignons de Paris OU aux saveurs du verger (pommes)
  - > Pavé de bœuf aux 5 poivres (+1€)
- > Magret de canard poêle, en éventail, jus réduit aux pêches OU réduction aux poivre de Sichouan
  - > Suprême de pintadeau rôti, émincé de morilles crémeux
  - > Cœur de rumsteck, réduction délices de Bacchus (vin rouge)
  - > Souris d'agneau rôtie aux parfums de thym et de romarin (+1.50€)



## NOS POISSONS

- > Pépites de lotte et Saint Jacques en harmonie safranée
  - > Banderilles de Saint Jacques saveurs à l'ancienne
- > Aumônière de Saint Jacques et ses jeunes légumes
  - > Pavé de sandre vapeur, à la bretonne
  - > Filet de bar rôti et son chips de fumé
- > Brochettes de lotte et de gambas andalouses
  - > Pavé de lotte au fumé
- > Dos de cabillaud vapeur à la vanille de Madagascar

## NOS GARNITURES

- 2 au choix
- POISSON
  - > Gratin de chou fleur –brocoli
  - > Arlequin de légumes d'Antan
  - > Tagliatelles de légumes
  - > Pois gourmands
- >
- VIANDE
  - > Rosace de pommes de terre
  - > Pommes grenailles rôties (+0.50€)
  - > Fagots de haricots verts
  - > Crumble de légumes