

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 61.00€ par personne
[Entrée + poisson + trou normand + viande + fromages + dessert]
- PLAISIR DES SENS à 55.00€ 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)

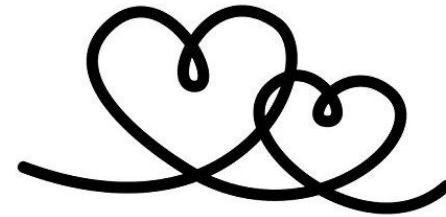
Nous consultez pour un apéritif & mise en bouche
à table OU pour toutes autres demandes

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 2021

NOS ENTREES

- > Cannelon de saumon fumé farci aux petits légumes & son mesclun aux parfums citronnés
- > Mousseline de d'églefin, fine fondue de poireaux & tartare de Saint Jacques aux herbes
- > 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 en mille feuille



NOS VIANDES

- > Grenadin de veau dans la noix, réduction aux Morilles
 - > Pavé de bœuf aux 5 poivres
- > Magret de canard poêle, en éventail, doux jus au piment d'Espelette
 - > Cuisse de canard confite, jus au balsamique
- > Suprême de pintadeau rôti sauce crémeuse aux champignons de Paris
 - > 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
- > Aumônière de Saint Jacques et ses jeunes légumes
 - > Pavé de sandre vapeur, à la bretonne
 - > Filet de bar rôti et son chips de fumé
- > Filet de rouget Barbet sauce au champagne
 - > Dos de cabillaud vapeur au chorizo

NOS GARNITURES

- 2 au choix
- POISSON
- > Gratin de chou fleur – brocoli
 - > Palet de tagliatelles de carottes
 - > Tagliatelles de légumes
 - > Pois gourmands
- >
- VIANDE
- > Rosace de pommes de terre
 - > Grenailles rôties au sel de Guérande
 - > Fagots de haricots verts
 - > Crumble de légumes