



TRAITEUR
BRASSERIE
LOIC
St Pierre des Fleurs



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

5€/PERS

- 1 Brochette tomate cerise, mozzarella basilic
- 1 Mini Wrap aux légumes croquants
- 1 Mini bun's, moelleux volaille
- 1 Verrine fromage frais persillé et tomate confite

- Terrine rustique de Loïc ,chutney pomme
- Farandole de charcuterie fines
- Rôti de bœuf (vbf)
et
- Rôti de porc au lin ou émincé de filet
de poulet
- Condiment, mayonnaise, moutarde

BUFFET

3 SALADES AU CHOIX

- **Salade de graines** : quinoa, lentille coraille, tomate cerise, fêta, basilic
- Salade perlée** saumon fumé maison, aneth
- Salade croquante** : pomme de terre, dés de comté, croûtons persillés, dés de pomme, dés de jambon
- Salade de concombre**, crevette, crème, ciboulette
- Salade de mini penne**, tomate confite, maïs, jambon serrano, poivron
- Salade de tomate**, mozzarella, basilic
- Salade piémontaise**

32€/PERS

PÂTISSERIE

a partir de 10 pers

- Trianon croustillant chocolat
- Entremet poire caramel
- Le mango : mousse mangue et passion sur
dacquoise citron vert
- L'entremet passion /framboise
- Charlotte poire chocolat
- Entremet aux fraises de Jumièges
- Charlotte pomme caramel beurre salé
- Douceur pistache et framboise
- Charlotte chocolat blanc passion

PLATEAU DE FROMAGES (5 SORTES)

Camembert, Pont Levêque, neufchatel, gruyère, reblochon, maroille ou bleu

AUTRES SPECIALITES DE LOIC

a partir de 10 pers

- Le Paris Brest (10 pers)
- Tarte feuilletée aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Tarte aux pommes meringuée
- Mousse au chocolat de la brasserie
- Crumble aux pommes, ananas ou fruits rouges
- Tiramisu normand (ind)
- Tiramisu aux fruits rouges (ind)