

MAISON

LESOT

TRAITEUR

Maison
Lescot
Traiteur

Nous portons une attention particulière à chacun de vos besoins pour faire de votre événement une réussite. L'équipe de Maison Lescot Traiteur met son savoir-faire au service de vos événements professionnels. Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer des produits frais, de qualité, enrichis par une fabrication maison.

Philippe Lescot



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



BARBECUE

Des Pièces de viandes entières cuites et
tranchées devant vous



AU BARBECUE

Sélectionné 3 pièces, viande ou poisson pour le grill

FAUX-FILET DE BOEUF ENTIER AUX ÉPICES CAJUN

PILON DE POULET À LA CRÉOLE

LOMO DE COCHON ENTIER À L'ESPELETTE

DORADE ROYALE AU THYM ET CITRON (PLANCHA)

MAGRET DE CANARD (PLANCHA)

ÉPAULE D'AGNEAU DÉSOSSÉE

LE 1/2 COQUELET AUX HERBES

BROCHETTE MIXTE (POULET AGNEAU SAUCISSE DE PORC)



LES GARNITURES

**Les accompagnement en buffet choisissez
Trois salades et deux garnitures chaudes**

Salade Thaïe à la mangue et soja
Salade de tomate au persil et échalotte
Salade romaine comme une Caesar
Assortiment de crudité

Pommes de terre grenailles au romarin
Légumes du soleil en persillade
Pomme au four crème à la ciboulette

Assortiment de sauces divers



LES DESSERTS

Choisissez un dessert

Pavlova fruits rouges et mangues

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Tartelette aux fruits exotique et crème de citron



POUR COMMANDER

Maison lescot Traiteur
contact@lescot-traiteur.fr
Tel 0677050642
www.lescot-traiteur.fr

