

Les Broches et Bon Vivant

Formule Mèchoui

*Salade césar, Salade tomates mozzarella
Saumon fumé ou Gravelax Maison
Planche de Chacuterie Bellocoises*



*Mèchoui de Porcelet ou Agneau de Presque
Accompagné de pomme grenaille et ratatouille maison*



Roue de brie



Tarte aux fruits de saison



28,50€ Pour 30 personne

Si moins 30,50€

*Vacation de cuisiner pour 7h 210€
(Cuisson, découpe et service aux buffet)*

Menu Brasero cochon 20€ (mini 15 pers)

Entrée

Croque monsieur griller au brasero
Planche de charcuterie Bellocoises
Tomate mozzarella

Brasero

Travers de porc mariné barbecue
Saucisse brasse aux herbes
Saucisse de porc à la tomme fraîche
Chorizo

Légumes

Pomme grenaille et légumes grillé

Dessert

Tarte de saison
Ou
Ananas flambée au rhum

Côté de Bœuf Limousine Mature 270g Par personne
10€ de supplément

Vacation de cuisinier 7h 210€
(Mise en place et cuisson Service buffet)
Vaisselle et service en option

Menu Brasovore 40€ (mini 15 pers)

Entrée

1 Gambas flambé pastis
1 Saint Jacques mariné
1 Croque monsieur parfumé truffe
1 Galipette aux rillettes de canard
Foie gras poêlé + 2€
Couteau ail et fine herbes + 2€
légumes croquant et ses sauces

Plat

Mini brochette poulet 60 gr
Saucisse brasse de porc aux herbes 60 gr
Traver de porc mariné barbecue 60 gr
Mini brochette saumon 60 gr
Cote de boeuf bordelaises (Limousine) 90 gr

Légumes

Pomme grenailles et légumes grillé

Plateau de fromage Bonnal

Rocamadour ,st Nectaire , Comté aop

dessert

Ananas flambe au rhum
Salade fruit
Ou un gâteau a définir

Vacation de cuisinier 7h 210€
(Mise en place et cuisson Service buffet)
Vaisselle et service en option

Méchoui Agneau

*Agneau de Presque éleveur du Lot
De 15 à 20kg max*

*Accompagné de ratatouille Maison
Pomme Grenaille
(Autre légumes sur demande)*

*Tarif 17,80€ pour 30 personnes
19,50€ culotte d'agneau entre 15 et 30 personnes*

*Vacation de cuisinier 7h 210€
(Cuisson, découpe et service buffet)*

Porcelet et Jambon à la Broche

*Cochon de lait 6 à 19 kg 16,50€
Cochon de lait 20kg et plus 15,50€*

*Jambon à la Broche 12,50€
(Mini 35 personnes)*

Jambon de porcelet à la broche 17,50€

*Accompagné de ratatouille Maison
Pomme Grenaille
(Autre légumes sur demande)*

*Vacation de cuisinier 7h 210€
(Cuisson, découpe et service buffet)*

Bœuf à la Broche

Cuisse de Bœuf à la broche 13,50€

*Pomme sarladaise
(Minimum 100 personnes)*

*Vacation de cuisinier pour 13h 400€
(Cuisson et découpe)*

*1/2 stère de bois fourni par le clients
(Sinon supplément 75€)*

Cœur de Rumsteck à la broche 15,50€

Pomme sarladaise

Vacation de 7h 210€

Cuisse de Veau à la Broche

Devis sur demande



