

FORMULE BRASÉ'BRUNCH

A PARTIR DE 34€ - SANS DESSERT

A PARTIR DE 39€ - AVEC DESSERT



QUANTITÉS ET CHOIX ADAPTABLES SELON LE NOMBRE DE CONVIVES
(MINIMUM 40 PERSONNES)

VIENNOISERIES

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES ARTISANALES « AU PAIN BEAUCAROIS » :

- O CROISSANTS
- O PAINS AU CHOCOLAT

LES CHARCUTERIES

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES (BOUCHERIE CUADRADO À VALLABRÈGUES) ET IBÉRIQUES :

- O JAMBON SERRANO
- O JAMBON CUIT
- O SAUCISSON
- O ANDOUILLETTE DE VALLABRÈGUES
- O CHORIZO IBÉRIQUE
- O PÂTÉ DE CAMPAGNE

ACCOMPAGNÉS DE BEURRE, CONDIMENTS ET PAIN

MINI SANDWICHES GOURMANDS

MÉLI-MÉLO DE CLUBS SANDWICHES :

- O JAMBON ET FROMAGE FRAIS
- O SAUMON ET BOURSIN
- O MOUSSE DE CANARD AU PORTO

LE BRASERO

(3 choix à définir, possibilité d'en rajouter)

- o Oeufs brouillés et bacon grillé
- o Bavette Angus marinée
- o Côte de boeuf (Aubrac, Salers ou Charolaise selon disponibilité, côtes maturées sur devis)
- o Magret de canard du Sud-Ouest
- o Assortiment de saucisses, merguez et chorizo
- o Brochettes de poulet mariné Thaï
- o Brochettes de gambas
- o Araignée de porc marinée (Basque ou curry)
- o Tataki de thon
- o Légumes de saison rôtis

Accompagnements: Grenailles rôties

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

- o Brie de Meaux
- o Comté vieille réserve AOP
- o Pélardon des Cévennes
- o Roquefort AOP
- o Saint Marcellin affiné

DOUCEURS SUCRÉES

(2 choix à définir, possibilité d'en rajouter)

- o Salade de fruits frais
- o Fougasse d'Aigues-Mortes artisanale
- o Tarte aux pommes
- o Moelleux chocolat
- o Fromage blanc et coulis de fruits

SUPPLÉMENT BOISSONS

5 € PAR PERSONNE

- o Bouteilles d'eau plate et pétillante
- o Jus de fruit local
- o Café et thé



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- o Service compris
- o Vaisselle jetable biodégradable incluse
- o Vaisselles Sorella en matières naturelles pour les cocktails dînatoires : sur devis

Livraison incluse dans un rayon de 20 km
(Au-delà, frais sur demande – Vaisselle jetable biodégradable incluse)