

MENU BRASERO



TARIF : 50 € (SANS DESSERT) / 55 € (AVEC DESSERTS)

Composition :

- 7 choix dans la partie table gourmande
- 2 verrines au choix
- 3 choix dans la partie braséro
- 2 desserts au choix

MENU DES GOURMETS



TARIF : 55 € (SANS DESSERT) / 60 € (AVEC DESSERTS)

Composition :

- 7 choix dans la partie table gourmande
- 2 verrines au choix
- 5 choix dans la partie braséro
- 2 desserts au choix

MENU DES EPICURIENS



TARIF : 60 € (SANS DESSERT) / 65 € (AVEC DESSERTS)

Composition :

- 6 choix dans la partie table gourmande
- 2 verrines au choix
- 6 choix dans la partie braséro
- 3 desserts au choix

Menu sur mesure:

Pour toute demande personnalisée, merci de nous consulter.

LA TABLE GOURMANDE

Un assortiment gourmand à partager, alliant terroir et inspirations méditerranéennes, avec plusieurs pièces par personne. Service compris.

Tartinables & Croûtons

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade, échalote, ciboulette & croûtons
- Crème de chorizo & croûtons
- Panier d'anchoïade

Bouchées Apéritives & Feuilletés

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade...)
- Gougères au Comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot dog
- Financiers salés :
 - Jambon & olives
 - Lardons & raclette
 - Chorizo & emmental

Spécialités Méditerranéennes:

- Pissaladière
- Pizza fromage
- Quiche lorraine
- Assortiment de fougasses salées (médailles)
- Bruschettas & Focaccias
- Bruschetta corse (crème figatelli, coppa, fromage de brebis)
- Bruschetta ibérique (crème de chorizo, poivrons confits, tomme espagnole).

Focaccia gourmandes :

- Gorgonzola & jambon de Parme
- Speck Beretta & pesto maison
- Roquefort & noix

Wraps & Clubs Sandwiches:

- Wrap italien (jambon cru, crème de parmesan, roquette)
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap chorizo & poivrons confits
- Wrap jambon & fromage frais
- Mini club sandwiches :
 - Thon, mayo maison & œuf
 - Saumon fumé & crème de Boursin

Petites Brochettes & Bouchées Gourmandes:

- Brochettes apéritives :
 - Chorizo & olives farcies à l'anchois
 - Tomates cerises & billes de mozzarella marinées au basilic
 - Poulet mariné façon thaï
 - Melon, jambon cru & dés de fromage
- Œufs mimosa (classique, mimocorse, mimotruffe ou façon bravas)

Mini Burgers:

- Mini burger bœuf (cornichon, moutarde ancienne)
- Mini burger rôti de porc (mayo maison, tomate)
- Mini burger poulet pané (cheddar, sauce coup de food)
- Mini burger magret fumé (oignons confits, crème de tomates séchées)

Suédois & Tartelettes Gourmandes:

- Suédois saumon gravlax, crémeux yuzu & fruit de saison
- Suédois mousse de chèvre frais, jambon serrano, noisette & comté
- Tartelette crème de brandade & poivrons confits
- Tartelette crème de gorgonzola & noix

Plateaux à Partager:

- Plateau de charcuterie artisanale & ibérique (pain inclus)

LES VERRINES

Suggestion :

- Jambon cru et macédoine de melon (pipette de porto)
- Guacamole et crevettes
- Verrine Burrata, serrano, tomates séchées, velours de balsamique
- Caviar d'aubergines, crème de chèvre et tapenade
- Cappuccino de cèpe, noisette, filet mignon séché maison
- Mousse de foie gras, magret fumé et confit de figues
- Tiramisu chèvre, figues, poudre de lard et biscuits salés
- Panacotta mandarine ou yuzu selon saison, gambas, noisette
- Crème de parmesan, tomate, coppa

LE BRASERO

VIANDES, POISSONS ET INSPIRATIONS GOURMANDES AU BRASERO

Viandes et volailles :

- Brochettes de poulet mariné
- Magret de canard à la fleur de sel
- Côte de bœuf origine france (côtes maturées sur devis)
- Araignée de porc marinée au curry ou sauce Basque
- Tartines d'Andouillette de Vallabregues, Saint Marcellin et crème de moutarde
- Côte de cochon fermier
- Côtelettes d'agneau grillée
- Brochettes de kefta
- Bœur de canard en persillade
- Côte de veau origine France
- Andouillette de Vallabrègues de la Boucherie Cuadrado
- Baguette gourmande
- Saucisses, merguez...
- Bavette de bœuf Black Angus mariné
- Os à moelle
- Foie gras poélé*
- Croque Monsieur à la truffe

Produits de la mer :

- Seiche à la plancha en persillade
- Poulpe au piment d'espelette
- Brochette gambas / chorizo
- Gambas en persillade
- Brochettes gambas, ananas
- Risotto gambas ou champignons
- Saint Jacques au chorizo ou huile de truffe*
- Couteaux en persillade
- Rouget à la tapenade sur croûtons
- Brasucade de moules (ou autre, en poêle à paella)
- Tataki de thon rouge de méditerranée (sous réserve de disponibilité)*

Légumes et spécialités :

- Asperges roties au parmesan (voir saison)
- Brochettes de légumes
- Poivrons grillés
- Patatas Bravas
- Grenailles rôties
- Brouillade
- Brouillade aux truffes
- Champignons farcis fromage ail et fines herbes
- Pimentos del Padron

DOUCEURS & FROMAGES

UN FINAL GOURMAND ALLIANT TRADITION
ET DOUCEURS MAISON

Fruits & Légèreté:

- Brochette de fruits frais
- Verrine de fromage blanc & coulis de fruits

Classiques Gourmands:

- Moelleux au chocolat
- Brownie maison
- Chou à la crème
- Tiramisu
- Panacotta (fruits rouges ou caramel)
- Mini tartelettes (citron, chocolat)
- Tarte aux pommes & crème pâtissière
- Camembert aux herbes de Provence & vin blanc
- Saint-Marcellin au miel
- Brioche perdue au caramel beurre salé
- Ananas rôti flambé au rhum
- Crêpes au brasero (selon nombre de convives)
- Fromages & Personnalisations
- Plateau de fromages affinés
- Gâteau sur mesure, pièce montée, number cake... (sur devis).

Gâteaux sur mesure (pièces montées, number cakes, etc.) : Sur devis.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Produits premium :

Langouste, homard, côtes maturées, etc. (Sur devis)

Remarques :

- Tous les plats sont faits maison ou à partir de produits locaux.
- Certaines suggestions peuvent varier selon la saison.
- Les nappages sont non tissés, serviettes papier et assiettes jetables sont inclus dans le menu.
- Vaiselles Sorella en matières naturelles pour les cocktails dinatoires: Sur devis