LE BRASERO

LE FEU AU CENTRE DE L’ÉVÉNEMENT

Viandes, poissons, légumes, flammes, fumée et cuisson minute devant les invités. Le Moment convivial par excellence. Service sous forme de cocktail dynamique et bon vivant. (Peut s’adapter avec un passage à table).

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE BRASÉRO

Choisissez simplement vos bouchées, verrines et cuissons. Les choix braséro sont totalement libres.

BRASÉRO

50 / 55 €

VOUS CHOISISSEZ :
5 bouchées apéritives
1 verrine incluse
3 choix libres au braséro

Viandes • poissons • accompagnements

55 € : + 2 desserts au choix

GOURMET

58 / 63 €

VOUS CHOISISSEZ :
6 bouchées apéritives
2 verrines incluses
4 choix libres au braséro

Viandes • poissons • accompagnements

63 € : + 2 desserts au choix

ÉPICURIEN

69 €

TOUT EST COMPRIS :
6 bouchées apéritives
2 verrines incluses
5 choix libres au braséro

Viandes • poissons • accompagnements

3 desserts au choix

COMMENT CHOISIR ?
Rien de plus simple : pour la partie braséro, chaque viande, poisson ou accompagnement compte pour 1 choix. Composez librement selon vos envies.

Tout ce qui figure sur la carte est inclus, sauf les produits clairement indiqués .



Braséro : 5 choix • Gourmet : 6 choix • Épicurien : 6 choix





Tartinables et Bouchées

- Tapenade noire
- Tapenade verte au chèvre
- Thonnade échalote & ciboulette
- Crème de chorizo
- Anchoïade
- Mini cookie olives & tomates séchées
- Mini cookie cheddar & bacon
- Mini cookie parmesan & herbes de Provence
- Mini cookie chorizo & Brebis

- Feuilletés apéritifs
- Gougères au Comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dog
- Financier jambon & olives
- Financier lardons & raclette
- Financier chorizo & emmental

- Quiche Lorraine
- Pissaladière
- Pizza fromage
- Fougasse salée
- Crostini poivron rôti & burrata
- Crostini tomate, basilic & burrata
- Crostini chèvre, tapenade & tomate confite
- Charcuterie artisanale & ibérique, pain inclus

Bruschettas & focaccias

- Bruschetta corse : figatelli, coppa & brebis
- Bruschetta italienne : poivron confit, burrata & basilic
- Bruschetta ibérique : chorizo, poivrons & tomme espagnole
- Focaccia gorgonzola & jambon de Parme
- Focaccia Speck & pesto maison
- Focaccia roquefort & noix
- Focaccia burrata, mortadelle, pistache & pesto

Wraps & clubs

• Wrap italien : jambon cru, parmesan & roquette
• Wrap saumon & Boursin
• Wrap jambon & fromage frais
• Roulé de courgette au chèvre frais
• Club thon, œuf & mayonnaise maison
• Club saumon fumé & Boursin

Mini burgers & tartelettes

• Burger bœuf, cornichon & moutarde à l’ancienne
• Burger poulet chèvre miel
• Burger poulet, cheddar & sauce Coup de Food
• Burger magret fumé, oignons confits & tomate séchée
• Tartelette saumon , yuzu & fruit
• Tartelette chèvre, Serrano, noisette & Comté
• Tartelette brandade & poivrons confits
• Tartelette gorgonzola & noix

Minis brochettes

- Chorizo & olives
- Tomate cerise, mozzarella & pesto
- Melon, jambon cru & fromage
- Magret fumé, abricot & tomme

2 • CHOISISSEZ VOS VERRINES

Braséro : 1 choix • Gourmet : 2 choix • Épicurien : 2 choix

VERRINES INCLUSES

- Caviar d’aubergines, crème de chèvre & tapenade
- Poivrons confits, brebis & piment d’Espelette
- Crème parmesan, tomate & coppa
- Tomate, mozzarella & pesto
- Burrata, Serrano, tomates séchées & balsamique
- Jambon cru & macédoine de melon, pipette de Porto

- Guacamole & crevettes
- Cappuccino de cèpes, noisette & filet mignon séché maison
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Tiramisu chèvre, figues, poudre de lard & biscuit salé
- Panna cotta mandarine/yuzu, gambas & noisette

.



Braséro : 3 choix • Gourmet : 4 choix • Épicurien : 5 choix





CHAQUE VIANDE, POISSON OU ACCOMPAGNEMENT = 1 CHOIX • PRODUITS D'EXCEPTION : EN SUPPLÉMENT

Viandes & volailles

CHOIX LIBRES

- Poulet mariné Thaï
- Araignée de porc curry
- Araignée de porc basque
- Côte de cochon fermier
- Kefta
- Andouillette de Vallabrègues
- Saucisses / merguez
- Cœur de canard en persillade
- Magret, fleur de sel
- Os à moelle
- Poitrine de cochon confit et laqué
- Bavette ou onglet mariné
- Pluma de porc ibérique
- Chorizo grillé au cidre
- Belle pièce de bœuf selon arrivage
- Côte de bœuf origine France
- Tomahawk
- Côte de veau

EN SUPPLEMENT

- Foie gras poêlé
- Viandes Maturées sur demande

Produits de la mer

CHOIX LIBRES

- Seiche en persillade
- Poulpe, piment d'Espelette
- Encornet, poivron & chorizo
- Brasucade de moules
- Couteaux en persillade
- Rouget & tapenade
- Gambas en persillade
- Gambas & chorizo
- Gambas & ananas

EN SUPPLÉMENT

- Saint-Jacques
- Tataki de thon rouge de Méditerranée
- Homard grillé
- Gambas géantes flambées
- Langoustes

Légumes & spécialités

CHOIX LIBRES

- Brochettes de légumes
- Poivrons grillés
- Pommes de terre grenailles rôties
- Patatas bravas
- Champignons ail & fines herbes
- Pimientos del Padrón
- Légumes grillés de saison
- Asperges au parmesan selon saison
- Risotto aux champignons

Les accompagnements comptent exactement comme une viande ou un poisson dans le nombre de choix de la formule.

Liste non exhaustive, nous nous adaptons à vos envies spéciales

4 . Choisissez vos desserts

Les desserts

- Camembert coulant aux herbes de provence
- Saint Marcellin rôtis au miel
- Brioche perdue au caramel beurre salé
- Ananas flambé au Rhum
- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux chocolat
- Brownie maison
- Chou à la crème
- Tiramisu
- Panna cotta & coulis
- Verrine fromage blanc & coulis
- Mini tartelette chocolat
- Tarte fine aux pommes
- Fromages affinés : +2 €/pers.
- Gâteau sur mesure : sur devis.

Animations & options

Jambon Serrano à la coupe

Jambon découpé minute devant les invités. Une animation conviviale et très visuelle, idéale en complément du cocktail.

Bar à burrata / stracciatella

Burrata ou stracciatella dressée minute avec condiments, tomates, pesto, charcuteries et toppings selon la saison.

Atelier foie gras maison

Foie gras maison présenté en comptoir ou dressé minute, avec pain adapté et condiments. Sur devis selon composition.