



Formule Brasero

100€/pers

*Tarif dès 70 personnes, moins de
70 tarif sur demande*



Ce qui est inclus dans votre formule :

- Le vin d'honneur faisant office d'entrée
- Un brasero sur mesure
- Le dessert
- Le personnel de salle et de cuisine
- L'art de la table (*vaisselle, buffets, nappage et serviettes en coton blanc*)
- L'équipement de cuisine et le mobilier de service (hors camion frigo)
- Le transport, la livraison et la récupération des équipements

Seules les boissons ne sont pas comprises pour le moment, vous pouvez les fournir et nous nous occuperons de les servir sans droit de bouchon, sinon allez vite voir nos propositions de boissons et cocktails en tout genre...

Si vous souhaitez faire un premier calcul, la partie vin d'honneur de cette proposition représente 35€/personne et le repas 60€/personne

VIN D' HONNEUR

La formule comprend trois animations à définir ainsi que l'entièreté du buffet de petites bouchées ce qui correspond à environ 2 heures de cocktail.

4€/personne pour une animation supplémentaire.

NOS ANIMATIONS

- Plancha de gambas (2/personne)
Marinade coriandre et grenade
- Plancha de foie gras poêlé (2/personne)
Brioche grillée et fleur de sel
- Découpe minute de jambon
Jambon Serrano IGP 24 mois
- Saumon fumé à la cloche, blinis et combava (2/personne)
Démonstration de fumage minute sous une cloche en verre devant vos invités
- Poulpe grillé, huile de paprika fumé (2/personne)
- Bar à tapas et mozzarella
Fuets aromatiques, tomates séchées et fines herbes
Rillettes de saumon aux fines herbes
Antipasti
Mozzarella Di Buffala, pesto de tournesol Focaccia
à l'huile d'olive

BUFFET DE BOUCHEES

(1 de chaque par personne)

- Bille mozza, safran et tomate cerise
- Mousseline de fromage frais, coriandre et grison
- Cube de saumon gravlax, aneth et agrumes, blinis
- Focaccia grillée, pesto et mortadelle DOP
- Bonbon de foie gras, yuzu et sésame grillé

DINER BRASERO

Végétariens, allergies...nous leur confectionnerons un menu juste pour eux

(Trois choix de viande/poisson à définir)

VIANDE

- Côtelette d'agneau, vierge de légumes et coriandre
- Côte de bœuf limousin, graines de moutarde
- Poulet jaune, marinade combava et thym citron, sauce grenade/cerfeuil
- Magret de canard sud-ouest
- Côte de bœuf maturée et bœuf Wagyu (prix sur demande)
- Araignée de cochon au miel et romarin

POISSON

- Saint-Jacques flambée au vieux rhum et estragon
- Saumon mariné thaï
- Poulpe grillé
- Gambas au paprika fumé

ACCOMPAGNEMENT

- Pommes de terre grenaille à la graisse de canard
- Légumes grillés
- Ananas à la flamme
- Buffet de fromages affinés (supplément 3€/personne)

BUFFET DE MINI DESSERTS

(3 à définir)

- Tiramisu framboise-spéculos
- Carré choco multi croquant
- Pyramide de macarons (minimum 120 pièces)
- Tartelette citron-yuzu et meringuettes
- Financier amande et sésame

Vous pouvez fournir une pièce montée ou tout autre dessert si vous le souhaitez.
Pour accompagner votre repas il vous sera servi deux pains de campagne, l'un nature et le second aux graines. Café servi à la tasse à la suite du dessert.