



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 (*nappages et serviettes non inclus*)
- 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 65€/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 épices fumé
- **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)**
- **La table des arts**
Tableau de fromage frais et fleurs comestibles
Fuets aromatiques
Légumes croquants
Focaccia à l'huile d'olive, gréssin et pain toasté

BUFFET DE BOUCHEES

(2 de chaque par personne)

- Tomate-Mozza à notre façon
- Toast fromage frais, ciboulette et grison
- Cube de saumon gravlax, aneth et agrumes, blinis
- Focaccia grillée, pesto et mortadelle DOP
- Gyoza volaille et fines herbes

DINER BRASERO

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

(Trois choix de viande/poisson à définir)

VIANDE

- Côtelette d'agneau au thym frais
- Côte de bœuf charolaise et fleur de sel
- Poulet jaune, marinade combava et thym citron
- Magret de canard sud-ouest
- Côte de bœuf maturée et bœuf Wagyu (prix sur demande)
- Aiguille de cochon au miel et romarin

POISSON

- Saint-Jacques flambée au rhum et estragon (supplément 5€/pers)
- Saumon mariné thaï
- Poulpe grillé
- Gambas au paprika fumé

ACCOMPAGNEMENT

- Pommes de terre grenaille à la graisse de canard
- Carottes grillées et oignon rouge
- Ananas à la flamme
- Moutarde à l'ancienne et sauce tartare
- 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. (Illimité)

Café servi à la tasse à la suite du dessert.