

Repas proposée / Locations de matériels :



Contact :

COQUELIN Anthony

06.75.73.89.59

anthonycoquelin35@orange.fr

Nos petits points :

- **ATTENTION !** Le choix des repas **doit être effectué** en **fonction du lieu de réception**.
- Aucun devis ne pourra être modifié **à moins de 2 semaines de l'événement** dès lors que celui-ci a été signé et qu'un acompte a été versé.
- Nous privilégions l'utilisation de viandes majoritairement d'origine française. (VF)
- Le prix indiqué correspond au tarif de base ; toute option ou ajout supplémentaire fera l'objet d'une facturation en supplément
- Pour toute prestation de plats cuits à la broche, **le bois nécessaire** à la cuisson devra **être fourni par le client**.
- Des frais kilométriques pourront être appliqués en fonction de la distance du lieu de réception.
- Merci de nous signaler tout régime alimentaire particulier **(végétarien, végétalien, halal...)** ainsi que toute allergie ou intolérance alimentaire.

Nos locations de matériels :

- Percolateur à café de 100 tasses : **(tasses non fourni)**

Prix HT → 12.50€

Prix TTC → 15€

Acompte : 300€

- Plancha :

Prix HT → 48€

Prix TTC → 60€

Acompte : 300€

- Bain-Marie :

Prix HT → 12.50€

Prix TTC → 15€

Acompte : 300€

- Broche sur remorque :

Prix HT → 120€

Prix TTC → 150€

Acompte : 1500€

Nos tarifs repas :

- Par personne → **soit 1 viande / 1 légume :**

Prix HT → 11€

Prix TTC → 13.20€

Nos suppléments :

- Jambon entier / **pers :**

Prix HT → 0.84€

Prix TTC → 1€

- Accompagnement :

Prix HT → 0.42€

Prix TTC → 0.50€

- Farce :

Prix HT → 1.67€

Prix TTC → 2€

- Sauces :

Prix HT → 0.42€

Prix TTC → 0.50€

Nos viandes :

Agneaux :

- Souris d'agneau
- Gigot d'agneau de 7h en cocotte
- Gigot d'agneau cuit sur broche

Porc :

- Colombo de Rouelle de porc
- Petit salé
- Rougaille saucisse
- Paupiette de porc
- Farces
- Cochon à la broche
- Jambon à l'os à la broche
- Kebab breton

Dinde :

- Blanquette de dinde
- Osso Bucco
- Paupiette de dinde

Veau / Bœuf

- Blanquette de veau
- Daube de bœuf
- Carbonnade de bœuf
- Paupiette de veau
- Langue de bœuf
- Bœuf bourguignon
- Burger classique

Volaille :

- Poulet basquaise
- Burger poulet

Nos accompagnements :

Avec présence d'un four*

- Galette de PDT*
- Haricot (**vert, blanc ou duo**)
- Ratatouille maison
- Haricot fagot maison avec sa poitrine fumée*
- Ecrasée de purée maison (**carotte, patate douce et PDT...**)
- Flageolet
- PDT à la Breizh
- Gratin dauphinois maison*
- PDT grenaille*
- Riz nature

Nos sauces :

- Champignons
- Forestières
- Tomates
- Cidres
- Chorizo
- Poivres
- Maroille

Notre petite touche :

- Fromages bio et locaux
- Pains artisanaux
- Salades fraîches

Nos pains artisanaux :

Nos pains sont faits maison et cuit au four à pain*

Les traditions :

- Pain blanc → 3€ / kg
- Pain céréale → 4€ / kg

Les spéciaux :

- Pain complet bio → 4.50€ / kg
- Pain complet bio / fruit → 5€ / kg
- Pain de seigle → 4.50 / kg
- Pain blanc / fruit → 3.50€ / kg
- Pain sportif (céréale + fruit) → 4.50€ / kg

Les baguettes apéritives :

- Baguette apéritive → 2.50€ l'unité
- Baguette apéritive sup (**beurre d'escargot...**) → 3€ l'unité

Les touches gourmandes :

- Brioche → 3€ / kg
- Pain de mie → 3€ / kg

Nos desserts et petites douceurs maison :

Possibilité avec différents parfums et/ou dessert*

Les grands gâteaux :

- Trois chocolats
- Chocolat café
- Crème brûlée
- Café

Selon la saison :

- Framboise et chocolat blanc
- Poirier
- Fraisier
- Exotique
- Poire / Caramel

Création sucrée sur mesure :

- Photo en chocolat
- Bûche de Noël

Mignardises :

- Mini choux
- Mini tartelette (**chocolat, fruit, citron...**)
- Mini éclair
- Panna cotta
- Tartelette aux pommes, poire ou fruit