

BRASERO PARTY - Formule 48€* en 3 services

🔥 Le Brasero Party – Repas festif autour du feu, de l'apéritif au dessert

Toutes les préparations sont faites sous vos yeux, selon l'inspiration du moment

Services au choix : 🥗 + 🍷 + 🍰 ou 🍷 + 🧀 + 🍰 ou 🥗 + 🍷 + 🧀 ou 🍷 + 🍷 + 🍰 ou 🍷 + 🍷 + 🧀

♦ *Si Apéritif ou Entrée remplace Fromage et Dessert : +5 € TTC / pers. (4,55 € HT)*

♦ *Supplément lié au coût des ingrédients et à leur préparation*

👉 2 produits au choix par service, selon la sélection du marché

🍷 Apéritif

Gambas, Calamars en persillade, Saucisses de Montbéliard, Aiguillette ou Cœur de Canard...

🥗 Entrée

Gambas, Calamars en persillade, Saucisses de Montbéliard, Aiguillette ou Cœur de Canard...

🍖 Plats

Pièces de Bœuf, Pilets ou Ailes de Poulet, Magret, Aiguillette ou Cœur de Canard...

🥔 Accompagnement

Sauce maison selon l'inspiration du chef, tombée de légumes, pommes de terre mitraille en persillade.

+ Supplément produit d'exception

+10 € TTC / pers. (9,09 € HT)

Exemples : gambas royales, noix de Saint-Jacques, côtes de bœuf... (Si produits d'exception, 1 seul produit par service)

🧀 Fromages chauds

Camembert Normand – Époisses

🍰 Dessert flambé au rhum

Banane et fruit de saison (Pas de flambage sur demande)

Vous pouvez personnaliser vos services selon vos envies – Un produit de l'entrée, peut se retrouver en plat

« Les produits peuvent varier selon le marché »

• *Installation sur sol plat*

☁ *Prévoir un abri (barnum, préau...) en cas d'intempéries*

⚡ *Besoin électrique : 2 à 3 prises monophasées 16A (3 kVa chacune)*

⚠ *Pain à prévoir par vos soins pour éviter le gaspillage (faible consommation sur ce type d'événement)*

💰 *Formule 38 (2 services) → 38,00 € TTC / pers. (34,55 € HT)**

Passez en Formule 48 ou 58 ou 68 : +10 € TTC / pers. (9,09 € HT) par service ajouté*

*Les prix indiqués peuvent évoluer selon l'inflation des matières premières et des charges de production**

📄 *Tarif minimum de 1 500 € TTC (soit 1 363,64 € HT) par prestation, (hors déplacement)*

👉 *Ce seuil couvre a minima les coûts d'une prestation complète : 10 à 14h de travail réel d'un chef à chaque événement, incluant toute l'organisation, la marchandise, le matériel professionnel et l'ensemble de la logistique.*

🚗 *Indemnités de déplacement (depuis Ouges – périphérie de Dijon) :*

– Moins de 30 km : 96,00 € TTC (80,00 € HT) | Plus de 30 km : 1,68 € TTC/km (1,40 € HT) × 2 A/R)

👤 **Boris Clain Traiteur**

📍 **La Brocherie Mobile – Brasero Party – L'Œuf en Meurette – Street Food Événementielle**

☎ **07 67 30 78 79**

✉ labrocheriemobile.dijon@gmail.com

👉 **Il y a toujours du rab pour les gourmands** 🍷