

Le *brasero* est la version moderne et chic du barbecue. Il est composé d'une grande plancha ronde qui permet de cuire à peu près tous les aliments désirés : viande, poisson, crustacés, légumes, etc.

Sa cuisson lente au feu de bois apporte le petit goût fumé de la cuisson au barbecue sans agresser les aliments. Les mets ne sont jamais en contact avec la flamme !

Outre une cuisson très juste des aliments, le brasero confère du charme à votre barbecue. C'est un très bel objet à placer dans votre jardin ou dans la cour de la salle de votre réception.

Allumé pendant l'apéritif, il répand de bonnes odeurs et permet d'ouvrir l'appétit de vos convives.



Tous nos braseros sont  
*disponibles*  
pour minimum 30 personnes

*Vous désirez créer votre propre brasero ?*

N'hésitez pas à piocher dans nos différentes formules pour créer celle qui vous correspond.

Vous avez envie d'une formule hamburger au brasero ? Pour un repas ou pour combler une petite faim lors d'une soirée ? C'est tout à fait possible !

*Modalités pratiques*

Nos différents braseros sont dressés sur un buffet et vos convives se servent directement au buffet. C'est une formule qui permet de satisfaire aux goûts de tous vos convives grâce à la grande variété de mets.

*Nos formules Brasero*

# Sur le brazero

Chipolata

Merguez

Tranche de lard Tex-Mex

Pilon de poulet mariné

## Salad'bar

Salade de pâtes  
roquette et pesto

Taboulé  
aux légumes et menthe

Salade de pommes de terre  
oignons rouges, herbes et mayonnaise maison

Salade de carottes  
raisins, noix et vinaigrette à la framboise

Salade de tomates cerises  
jeunes oignons et basilic

Salade mixte  
vinaigrette à la moutarde

Salade de concombres  
feta et oignons rouges

## Sauces froides

Mayonnaise maison

Aïoli maison

Cocktail maison

Le tout est accompagné  
de petits pains parisiennes



# Brazero

façon barbecue entre amis

- disponible pour minimum 30 personnes -



Brasero

Terre et Mer

## Sur le brasero

Côte de boeuf tranchée minute au chimichurri

Tranche de cochon de lait au thym et romarin

Filet de saumon au miel et noix de pécan

Brochette de scampis au chorizo

## Salad'bar

*Orecchiette alla crudaiola*  
tomates, ail, basilic, huile d'olive et ricotta

Salade de quinoa  
pois chiches, lentilles et menthe

Salade iceberg et chicon  
pommes, croûtons et curry

Salade de tomates cerises  
fraises, basilic et crème balsamique (en saison)

Salade de concombres  
poivrons, feta et oignons rouges

Salade de melon  
mozzarella, basilic et olives

## Buffet chaud

Pommes de terre grenailles  
aux herbes aromatiques

## Sauces froides

Mayonnaise maison

Tartare maison

Cocktail maison

Le tout est accompagné de  
petits pains parisiennes



## Sur le brasero

### Formule de base

*Inde* - Aiguillette de poulet Tandoori

*Thaïlande* - Scampis  
et marinade inversée à la thaïlandaise

Lard à la mode Buffalo - *Etats-Unis*

Côte de boeuf tranchée minute - *Japon*  
façon teriyaki

### En supplément

*Chine* - Magret de canard  
laqué à la sauce barbecue de Pékin

*Espagne* - Moules et encornets au chorizo

*Grèce* - Kefthi de porc en brochette  
et condiment Chimichurri - *Argentine*

# Brasero du monde

- disponible pour minimum 30 personnes -

## Salad'bar

Salade de pommes de terre à l'indienne  
mayonnaise, oignons rouges, pomme et curry

Nouilles à la thaï  
et légumes croquants

Taboulé libanais  
menthe et coriandre

Salade à l'asiatique  
basilic thaï et cacahuètes

Salade à la grecque  
concombres, tomates, iceberg,  
olives et oignons rouges

Salade méditerranéenne  
fenouil, pommes, noix, raisins secs  
et vinaigrette moutarde-miel

Salade mexicaine au maïs  
feta et citron vert

## Sauces froides

Mayonnaise à la sriracha

Chutney au yaourt et à la menthe

Tzatziki

## Pains

Focaccia  
au thym et romarin

Pain ciabatta

Pain pita

## Sur le brazero

Gambas entière flambée au Pastis  
Filet de saumon cuit sur peau, aneth et citron  
Tomahawk de boeuf façon *dry rub*  
Tranche de cochon de lait au thym et romarin  
Aiguillette de poulet façon *teriyaki*



## Brazero d'exception

- disponible pour minimum 30 personnes -

## Salad'bar

Salade de couscous perlé au pesto et tomates confites

Salade de pâtes grecques tomates, feta, sucrine et citron

Salade de roquette au chèvre frais mûres et noix

Salade de courgettes fraises, feta et pignons de pin (en saison)

Salade de melon et pastèque basilic et olives (en saison)

Salade de fenouil pomme, noix, raisins secs et vinaigrette au miel

## Buffet chaud

Gratin dauphinois aux champignons et à la truffe

## Sauce chaude

Sauce béarnaise à l'estragon

## Sauces froides

Mayonnaise maison en 3 variantes classique - truffe - guacamole

Aïoli à la coriandre

Le tout est accompagné de petits pains *parisiennes*