

Nos formules de brasero :

Pour un minimum de 35 personnes

Le Traditionnel :

Chipolata (2/pers) – Merguez (2/pers)
14.00€ par personne

Le Classique :

Chipolata (2/pers), Merguez (2/pers), Travers de porc (200g)
18.00€ par personne

Le Végétarien :

Steak haché végétal (1/pers) – Brochettes de légumes (3/pers)
16.00€ par personne

Le Bord de Mer :

Papillotes de cabillaud aux petits légumes (1/pers) – Gambas flambées (2/pers)
19.90€ par personne

Le Royal :

Côtes de bœuf (1k200 pour 4 personnes)
19.00€ par personne

Le Prestige :

Pavé de filet de bœuf mariné (160g) – Côtes d'agneau au thym (2/pers)
20.00€ par personne

Brochettes en folie :

Brochette de bœuf marinés (1/pers) – Brochette de poulet au citron confit (1/pers) –
Brochette d'agneau au thym (1/pers)
24.50€ par personne

Les garnitures :

Pommes de terre grenailles rôties au sel de Guérande et thym (120g)
Poêlée de légumes maison (100g)
4.00€ par personne

Animation frites fraîches :

400g de frites fraîches par personne

8.00€ par personne

Les sauces froides (inclus) :

Ketchup, Mayonnaise , moutarde

Les suppléments :

Frais de livraison à partir de 90.00€

Kit location brasero et cuisinier à 280.00€

Forfait soft pour 4.00€ TTC par personne (multifruit, jus d'ananas, jus d'orange et jus de pomme)

Forfait vin rouge et blanc à partir de 4.00€ TTC

1 Bouteille de vin blanc pour 6 personnes ,

1 Bouteille de vin rouge pour 5 personnes

Kit vaisselle (une grande et une petite assiette, une fourchette, un couteau, une cuillère à dessert, un verre à eau, un verre à vin, une flûte à champagne) pour 2.50€ TTC par personne – offerte au-dessus de 40 personnes.

Pain à 0.40€ TTC l'unité