

Barbecue Event.

Tapas chaud :

- *scampis grillé et ananas caramélisé.
- * émincé de lard, pruneau laqué et braisé
- *yakitori de poulet mariné
- *chèvre chaud au miel et thym au lard
- *sot l'y laisse de poulet au curry
- * minis boulettes de viande a l oriental
- * mini pavé de thon rouge mi-cuit au sésame et citron
- *assortiment en brochette de rouelle de boudins (3 sortes)
- *arrosticini d agneau grillé au romarin
- *moule grillée à l ail et herbes fraîches
- *brushetta de pain tomate fraîche et basilic
- * saint jacques snackée et caramélisée au café
- *œuf de caille au poivron et coriandre
- *brochette de légumes aux herbes
- * mini poivrons au fromage blanc
- *champignons grillés au beurre a l'ail
- * palourde au chorizo et vin blanc
- * manchons tendre de poulet braisé

Le choix des viandes et/ou poisson se porte sur 4 variétés dont un poisson maximum, flambage compris cependant vous pouvez opter pour une formule plus personnel, choix de viande plus large, quantité augmentée ou formule tout poissons uniquement sur devis personnalisé selon vos envies.

18€/pers (portion de 350gr/pers repartis sur vos choix)

Les viandes

- * ribs de travers de porc marinade Texas épicé sucré
- * aiguillettes de magret de canard flambé au cognac
- * mignon de filet pur de porc et champignons a l ail
- * tranche de cub-roll irlandais ou contre filet irlandais
- *aiguillettes de poulet au curry et gingembre
- * brochette de dinde au soja et sésame
- * steak haché charolais flambé au jack
- * cote d agneau à l ail et romarin
- * brochette de bœuf aux trois poivrons et oignons rouge
- * araignée de porc marinée au paprika doux
- * brochette brésilienne aux trois viandes a partagé (4pers)
- * brochettes d agneau arrostitini grillées au romarin (5pc)
- * pavé de veau rôti et flambé au cognac
- * saucisse de bouché a l ancienne
- * merguez d agneau
- *suprême de pintadeau ou volaille fermière
- * demi-coquelet a la fleur de sel

*côte à l'os grillée à partager.

Nos poissons :

* Gambas grillé au citron

* pavé de saumon aux herbes

* filet de dorade à l'huile et origan

* saint jacques snackée et caramélisées au café

* scampis grillés à l'ail, flambé à l'anis, vin blanc, soja, ou autre

* langoustines ouverte flambée

* demi homard grillé à l'ail et aux herbes 350gr (hors forfait et prix du jour)

Nos flambages et déglacages:

*cognac

*whisky Jacks Daniels

* Ricard

* vin blanc

* sauce soja

*vinaigre balsamique

*café

Notre salade bar et accompagnements :

- *Pâtes froides façon Italienne.
- *Riz andalou aux trois poivrons croquants.
- *Taboulé à l'orientale aux raisins et légumes croquants
- *Salade de tomates fraîches aux oignons et vinaigrette au balsamique.
- *Salade mêlée, vinaigrette maison.
- *Haricots princesse croquants, huile d'olive.
- *Pomme de terre en chemise chaude
- *Petits pains et beurre
- *Sauces froides (3 sortes)

Nos légumes grillés :

- *carotte caramélisée au curry
- * aubergines ou courgettes grillées à l'huile
- *champignons blancs à l'ail et paprika doux
- *chips de céleri rave
- *chicon braisé
- *asperge grillée (en saison)
- *rouelle d'oignons rouges au balsamique
- *tomate gratinée, chapelure aux herbes

Prestation :

*Celle-ci comprend la location du barbecue, matériel de cuisson et tout les consommables lié a celui-ci

*Les frais de déplacement, d installation du barbecue et du buffet crudité.

*La prestation complète avec serveur pour le service complet et un chef pour les cuissons des viandes et la gestion du barbecue. Celui-ci est naturellement adapté par apport au nombre de personne lors de la réception

*Matériel certifié conforme par l'union européenne.

Option : toute vaisselle peut être louée, EX : assiette couteau fourchette

1€/pers

Pour un devis n'hésitez pas a nous contacté, nous l'établirons avec plaisir