

Prix annoncés TVAC
Sur un base de 25 à 80pers
Prix dégressif au delà
de 80 couverts

Nos formules barbecue

Barbecue Terre & Mer

Grillades :

*Gambas entières marinées au citron vert
Papillote de poissons en feuille de bananier
Steak de saumon sur peau*

*Kefta de bœuf et d'agneau, chipolatas
Satés de volaille marinée
Pièce de bœuf PREMIUM tranchée minute*

Assortiment de crudités :

*Salade mixte, salade italienne,
Salade douce de concombres, soja et grenades
Carottes râpées à l'orange sanguine,
Salade de céleri aux pommes vertes,
Salade de tomates colorées et Mozzarella,
Salade de pâtes aux olives
Taboulé
Salade croquante aux quinoas*

Wok de légumes :

*Mange-tout, champignons, carotte, courgettes, oignons
Ou champignons sautés à l'ail*

Accompagnements :

*Sauce chaude au choix
Grenailles sautées aux herbes et choix de pains,
Aïoli, tomatade, sauce au fromage blanc.*

Barbecue séduction

Grillades :

*Assortiment de petites brochettes marinées,
Canard, poulet et cochon de lait
Steak de saumon au sésame
Filet de bœuf BBB en crouste de poivre
Côtes d'agneau au romarin*

Assortiment de crudités :

*Salade grecque, salade italienne,
Salade douce de concombres et soja
Carottes et céleri râpé à la fleur d'oranger et pamplemousse
Salade de chou blanc et maïs au curry vert,
Taboulé oriental à la menthe
Salade de lentilles à la moutarde de Meaux
Salade de pastèque, cresson et pignons*

Deux sauces chaudes au choix :

*Sauce truffes, sauce aux poivres,
Sauce béarnaise, sauce au Roquefort,
Sauce à la moutarde, sauce à l'estragon.*

Accompagnements :

*Pommes de terre, pain, aioli, cocktail,
Sauce au fromage blanc.*

Barbecue classique

Grillades :

*Brochette marinée mixte
Chipolata et merguez
Aile de poulet au miel et soja
Assortiment de mini boudins*

Assortiment de crudités:

*Salade grecque, salade italienne,
Salade de concombres à la crème et à l'aneth
Salade de chou blanc et maïs au curry vert,
Salade de pâtes,
Taboulé,
Salade mixte de saison*

Une sauce chaude au choix :

Poivres, champignons, roquefort

Accompagnements :

*Pommes grenailles sautées aux herbes et sel de Guérande
Mayos arrangées maison (3choix à partir des sauces du mariage
Assortiment de Parisiennes et beurre*

Formule Meat Lovers

Grillades au feu de bois / viandes premium

Picana de boeuf cuite entière et tranchée minute

Jambon de cochon de lait PQA tranché minute

Magret de canard servi en aiguillette

Poulet mariné au miel, citron et romarin

Cotes d'agneaux marinées

Gambas

Sauce au bleu Danois

Sauce aux Chianti et échalotes

Assortiment de crudités :

Salade thaïe

Salade douce de concombres, soja, grenade et coriandre

Salade italienne

Roquette, pignons, vieux balsamique de Mondéna

Salade marocaine

Carottes, agrumes, raisin, cumin, amandes

Salade liégeoise

Haricots froids, dés de pomme de terre et lardons fumés

Salade française

Assortiment de laitues et scarole, vinaigrette à la moutarde de maux

Croutons et quelques lentilles

Salade grecque

Concombre, poivrons, feta, pastèque, oignons rouges

Accompagnements :

Pommes grenailles sautées aux herbes et sel de Guérande

Assortiment de Parisiennes et beurre

Cochon de lait à la broche

**Le cochon de lait précuit à basse température terminé au grill sur un tour de broche
arrosé à la trappiste et servi avec des chipolatas**

Assortiment de crudités :

Salade thaïe

Salade douce de concombres, soja, grenade et coriandre

Salade italienne

Roquette, pignons, vieux balsamique de Mondéna

Salade marocaine

Carottes, agrumes, raisin, cumin, amandes

Salade liégeoise

Haricots froids, dés de pomme de terre et lardons fumés

Salade française

Assortiment de laitues et scarole vinaigrette à la moutarde de maux

Salade grecque

Concombres, poivrons, feta, pastèque, oignons rouges

Accompagnements :

Pommes grenailles sautées aux herbes et sel de Guérande

Assortiment de Parisiennes et beurre

Sauces chaudes :

Sauce aux deux moutardes & sauce miel de lavande

Location du barbecue tour de broche en supplément

Nous consulter pour toute modification des différentes formules. Les modifications peuvent entraîner un supplément de prix.

Le Barbecue Géant à partir de 120 pers

*Deux remorque grill, des échoppes aménagées
Des poêlées géantes, une belle variété de salades et d'accompagnement et de viande de premier
choix*

Sur la première remorque :

Chipolatas, merguez, brochette de poulet au romarin

Cotes d'agneau à l'ail fumé

Grosse pièce de bœuf irlandais tranché minute

sur la deuxième remorque tour de broche

Jambons braisés laqués au miel et à la trappiste

Lard braisé aux épices

Salade Bar :

Salade mixte

Salade italienne

Salade douce de concombres, soja et grenades

Carottes râpées à l'orange sanguine,

Salade de céleri aux pommes vertes,

Salade grecques à la pastèque

Salade de tomates colorées et Mozzarella et basilic

Salade de pâtes aux olives

Taboulé libanais

Poêlées géantes

Champignons à l'ail ou poêlée de légumes du sud

Pomme grenailles sautées aux herbes et gros sel

Accompagnements :

Condiment, choix de pains,

Sauces maison aïoli, tomatade, sauce au fromage blanc.

Le Barbecue d'hiver

Grillades :

Pièce de bœuf irlandais tranchée minute
Gros carré de Lard baisée tranché minute
Magret de canard tranché minute
Boudins

Ribs marinés au miel
Cailles laquées à l'asiatique
Pilon de poulet aux épices cajun
Camembert aux pommes cuit dans la boîte
Saucisse de campagne

Sauce brune à la gelée de coing

Salade mixte vinaigrette au fruits des bois
Frisée à la moutarde de Meaux

Poêlée de champignons à l'ail
Poêlée de légumes d'hiver
Gratin de pommes de terre au fromage d'abbaye
Salade de pâtes géantes

Pain bucheron et beurre

Mayonnaise à la truffe maison
Sauce barbecue
Sauce au yaourt maison