

Brasero Live – Menu élégance

ENTRÉE

(1 entrée au choix)

- Gambas et avocat rôtis sur leur salade verte aux agrumes (servie à table)
 - Pain perdu sur son toast de foie gras, accompagné de sa confiture de figues
- Ceviche de daurade, marinade aux agrumes, herbes fraîches & touche d'huile d'olive
- Tomates caprese grillées à la burrata, huile d'olive & basilic frais
- Œufs cocotte au brasero, crème onctueuse & herbes fraîches
- Melon grillé au miel, feta & menthe fraîche
 - Mini croque-monsieur gratiné

Ou

- 12 pièces cocktail au choix (en buffet)

PLAT – CUISSON AU BRASERO

(1 plat au choix – service à l'assiette)

TERRE

- Tomahawk de bœuf grillé
- Côte de bœuf Limousine (avec choix de sauces : cèpes, truffe*, chimichurri, poivre)*
- Tagliata de bœuf (avec choix de sauces : cèpes, truffe*, chimichurri, poivre)*
 - Cuisse de volaille fermière aux épices
 - Brochettes de bœuf marinées au romarin
- Magret de canard rôti, jus gourmand & herbes fraîches
 - Côte de porc
 - Pluma de Pata Negra *
 - Brochettes de bœuf
 - Ribs de porc caramélisés
- Brochettes de poulet marinées citron & herbes

Brasero Live – Menu élégance

MER

- Crevettes en persillade & gambas grillées
 - Tentacule de poulpe grillé
- Poulpe grillé aux tomates cerises, feta & olives
 - Langoustines grillées au brasero
- Bar en papillote, citron & herbes – recette du Chef
 - Pavé de saumon grillé, marinade aux agrumes & herbes fraîches
 - Dos de cabillaud nacré, huile d'olive citronnée & touche de fleur de sel
- Noix de Saint-Jacques marinées, snackées au brasero, beurre noisette & herbes

ACCOMPAGNEMENT

(1 au choix)

- Pommes de terre grenailles
- Tomates cerises grillées au romarin
 - Légumes grillés au brasero

FROMAGE

Mêlé de 3 fromages sur son lit de salade

Brasero Live – Menu élégance

DESSERT

(au choix)

- Ananas rôti au rhum, brioche perdue, caramel à la fleur de sel, glace chocolat
- Pomme cuite aux fruits rouges sur son crumble, glace au lait d'amande
- Mignardise de gâteaux à définir*
- Gâteaux des mariés sur demande (pièces montée chou x3 pers *)

CAFÉ

Café, thé et infusion accompagnés de mignardises gourmandes

CE MENU COMPREND

- Mise en place
- Art de la table, nappage et serviettes en tissu blanc
- Vaisselle, verrerie, couverts

- Personnel de cuisine
- Personnel de salle

(base : 1 serveur pour 25 convives – forfait 8h)

Heure supplémentaire : 50€ / serveur