



FORMULE BRASERO

75 € HT / PERSONNE

2 VIANDES AU CHOIX OU POISSON

VIANDES

- Brochettes de volaille marinée (plusieurs marinades)
 - Mini burger
 - Côte de bœuf
- Les charcutières : merguez, chipolata, chorizo...
 - Brochettes de bœuf
 - Ribs de porc caramélisés

POISSONS

- Crevettes en persillade & gambas grillées
 - Tentacule de poulpe grillé
- 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 & herbe



GARNITURES

- Maïs braisé au brasero
- Légumes grillés au brasero

D'autres suggestions sont possibles

DESSERTS

(1 au choix)

- Plateaux de fruits frais
- 2 mignardises de gâteaux au choix : Baba au rhum, verrine façon tarte citron, tiramisu, panna cotta

Choix d'une variété supplémentaire : 8,50 € par personne



BRASERO LIVE
by
FULL DREAM
EVENTS