



BRASERO MARIAGE

A PARTIR DE 50 PERSONNES

Tarifification par convive : 69€ TTC



Présentation sous forme de buffet

FORMULE VIANDES

280G/PERSONNE

Classique : inclus dans le tarif

Chipolatas (sans porc → veau ou autres)
Merguez
Brochette de poulet mariné
Brochette de boeuf

Mixte : inclus dans le tarif

Brochette lotte/saumon
Brochette de poulet mariné
Brochette de boeuf

Option premium : + 10€

Magret de canard sauce au miel & romarin, crème de balsamique
Brochette de boeuf
Brochette lotte/saumon
Brochette de poulet mariné

Option premium : + 20€

Magret de canard sauce au miel & romarin, crème de balsamique
Côte de boeuf
Brochette lotte/saumon
Brochette de poulet mariné

GARNITURES

Froides

Découverte de crudités
Pâtes, pesto, tomates cerises, mozzarella
Bruschetta de pain de campagne : ail, tomates, huile d'olives et basilic

Chaud

Pommes de terre du chef, crème ciboulette

Sauces + pain en panache

Mayonnaise
Moutarde
Ketchup
Barbecue





*Du fromage de la région et surtout...
de la Seine & Marne*

FROMAGES

Trilogie de fromages & salade en buffet

Brie de Meaux, Tome de vache & mini chèvre
accompagnés de salade verte



DESSERT

Gateaux entremets ou Pièce montée

Gâteaux entremets + 3 Mignardises sucrées
OU

Pièce montée à base de choux à la vanille (+2€) + 3 mignardises
sucrées



INCLUS DANS LE MENU

Vaisselle complète pour l'ensemble du repas & du buffet

Verres à vin, soft, coupe de champagne, 3 assiettes, lots de couverts...

Le pain

Un pain individuel pour chaque convive ainsi qu'un assortiment sélectionné par
le chef pour accompagner l'ensemble des mets de votre repas.

La boisson chaude en buffet

Café ou Thé en buffet



26€ TTC/enfant

MENU ENFANT - 12 ANS

A composer avec le Chef

Brochette de poulet - pommes de terre - pâtes au pesto - mousse au chocolat
Pain + vaisselle



CONTACT - DEVIS

Caroline

06.98.01.94.40

caroline@les5saveurs.fr

