



# BRASERO MARIAGE

A PARTIR DE 50 PERSONNES

*Tarification par convive : 63€ 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 : 2 au choix

Découverte de crudités (en salade)  
Pinzimonio & sauce maison( crudités en bâtonnets)  
Antipasti grillés  
Salade de pâtes, pesto, tomates cerises, mozzarella  
Salade tomates, mozzarella & olives noires  
Bruschetta de pain de campagne : ail, tomates, huile d'olives et basilic

### Chaude

Pommes de terre du chef, crème ciboulette  
Découverte de légumes de saison ( rôti ou grillé)

### Sauces ( 4 au choix)

Mayonnaise  
Moutarde  
Ketchup  
Barbecue  
Forestière  
Vin rouge & foie gras  
Aux poivres  
moutardes à l'ancienne  
Beurre citronné





*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 ou 4 mignardises

Gâteaux entremets (+2€) + 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 et du vin d'honneur

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



25€ 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

Alexia

06.66.24.94.05

[alexia@les5saveurs.fr](mailto:alexia@les5saveurs.fr)

Les suppléments sont à calculer par convive. Coût hors personnels

