



Les barbecues Géants



*Je crée pour vous des concepts événementiels,
qui feront de votre réception un moment d'exception.*

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

*Un Mariage, un anniversaire,
Une occasion particulière ?*



BARBECUE – N°2

20,00 €/pers

Buffet d'entrée (300 gr/pers)

Tomates, mozzarella

Escalivade

Salade verte

Terrine de saumon à l'aneth

Terrine de légumes

Mini pâté croûte

Terrine de campagne



Viandes en buffet

3 viandes et/ou poissons au choix (240-250 gr/pers)

Merguez, Chipolatas, Diots maison

Côtes de porc, cuisse de poulet

Pavé de bœuf, brochette chorizo

Brochette boudin créole

Travers de porc, brochette de poisson à l'oriental

Brochette d'agneau



Légumes en buffet (250gr/pers)

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème ciboulette

Tomates provençales

Fromage en buffet

(plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet

Salade de fruits

Entremets au choix

*Pièce
montée
en option*

Pain et café compris



*Prestation du cuisinier incluse sur une base de 4h
Si moins de 50 personnes, la prestation du cuisinier est à ajouter.*

Je crée pour vous des concepts événementiels, qui feront de votre réception un moment d'exception.

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

*Un Mariage, un anniversaire,
Une occasion particulière ?*



BARBECUE – N°3

30,00 €/pers

Buffet d'entrée (350 gr/pers)



*Foie Gras maison
Saumon fumé maison
Mille-feuille tomates mozzarella
Marquise de jambon cru de Savoie
Eventail melon/pastèque
Mesclun aux pignons de pin grillés
Terrine de légumes*

Viandes en buffet

3 viandes aux choix (240-250 gr/pers)



*Brochette saumon et St Jacques,
Brochette gambas au citron vert
Brochette d'agneau au thym frais,
Travers de porc à l'Américaine,
Côte d'agneau, côte de bœuf, côtes de veau
Magret de canard, brochette bœuf et magret*

Légumes en buffet



*Brochette de légumes
Flan d'asperges vertes
Gratin Dauphinois*

Fromage en buffet

(plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet



*Entremets aux choix
Brochette de fruits frais
2 mignardises*

*Pièce
montée
en option*

Pain et café compris

*Prestation du cuisinier incluse sur une base de 4h
Si moins de 50 personnes, la prestation du cuisinier est à ajouter*

Nos formules conviviales

La présentation et les quantités de cette formule ne sont pas adaptées à un mariage mais plutôt à un lendemain de mariage

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS



BARBECUE – N°1

15,00 €/pers

Buffet d'entrée (250 gr/pers)



*Salade Savoyarde
Taboulé (créole ou oriental)
Tortis au Basilic
Terrine de légumes*

Viandes en buffet

3 viandes aux choix (240-250 gr/pers)



*Merguez, Chipolatas,
Diots maison
Côtes de porc
Cuisse de Poulet
Pavé de Bœuf*

Légumes en buffet

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème Ciboulette



Fromage en buffet

(Plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet

*Tartes aux fruits
Cake au Pommes
Salade de fruits*

Pain et café inclus

*Prestation du cuisinier incluse sur une base de 4h
Si moins de 50 personnes, la prestation du cuisinier est à ajouter.*