

FORMULES BARBECUE

BARBECUE DU CHEF

DE 12 À 20 PERS.

17,95 €/PERS.

- Brochette de boeuf
- Côte de porcelet légèrement saumurée
- Brochette d'agneau
- 1/2 filet de poulet au miel et au gingembre
- Saucisse de campagne
- Pommes de terre en chemise
- Salade de pâtes
- 4 sortes de crudités
- 3 sauces froides
- Petit pain et beurre

BARBECUE DU GARÇON BOUCHER

MINIMUM 12 PERS.

16,50 €/PERS.

- Brochette de boeuf
- Pilon de poulet mariné à l'indienne
- Merguez pur agneau
- Tranche de lard braisée aux aromates
- Gratin dauphinois
- Taboulé
- 4 sortes de crudités
- 3 sauces froides
- Petit pain et beurre

BARBECUE ENTREPRISE

MIN 100 PERS.

12,50 €/PERS.

MIN 150 PERS.

11,95 €/PERS.

MIN 200 PERS.

11,50 €/PERS.

- Saucisse de campagne
- Merguez
- Pilon mariné
- Salade de pâtes du chef
- Salade de pommes de terre
- Salade de carottes
- Salade de tomates
- Salade verte et céleri
- 3 sauces froides
- Petit pain et beurre

BARBECUE GASTRONOMIQUE

MINIMUM 25 PERS.

24,95 €/PERS.

- Arrosticini
- Scampis à la Thaï
- Entrecôte Limousin
- Aiguillette irlandaise
- Magret de canard
- Pièce de veau au pesto et parmesan
- Couronne d'agneau
- Gratin dauphinois
- Légumes du soleil chauds
- Champignons à l'ail
- Sauce poivrée
- 3 sortes de crudités et 3 sauces froides
- Petit pain et beurre