



Commande possible à partir de 40 personnes, quantité & prix TTC 2025 par personne.

Tarif de base comprenant le déplacement dans une zone géographique de 20km*, la présence de deux chefs, mise en place et chauffe du braséro 200 €

FORMULE BRASÉRO

Chipolatas (60 g)	24,00€ /
Merguez (60 g)	personne
Haut de cuisse de poulet mariné (100 g)	
Pilon de poulet mariné (100 g)	

NOS VIANDES & POISSONS AU CHOIX SELON ARRIVAGE

Côtes de boeuf Française	au kg	77,00€
Tigre qui pleure	portion de 150g	16,00€
Entrecôtes de veau	portion de 200g	17,50€
Poulpe	portion de 350g	24,00€
Gambas	5 pièces / personne	14,50€
Pavé de saumon	portion de 180g	22,90€
Dorade royale entière	portion de 270g	17,80€
1/2 Homard Canadien		26,00€

FORMULE COCHON À LA BROCHE

Cochon de 13 kg	27,90€ /
	personne

GARNITURES COMPRISES POUR CHAQUE COMMANDE

Poêlée de légumes de saison
Pommes de terre grenailles
Coleslaw
Taboulé oriental

*Au-delà de 20km, nous facturons le déplacement au km.