

**LES BANQUETS JOYEUX
CUISINE AU FEU DE BOIS**

Tarif par personne

... ROTISSOIRE ...

Jambon braisé à la broche 18 €
Showcooking, pièce entière, découpée
devant le client

Souris d'agneau au feu de bois 24 €
1 souris d'agneau par personne, rôtie et
caramélisée devant les clients

Pulled Pork au feu de bois 19 €
Porc à l'effilochée, épaule de cochon
fumée, cuite à l'étouffée.

Jarret de cochon au feu de bois 17 €
1 jarret par personne rôti devant les
clients

Gigot d'agneau à la broche 24 €
Showcooking, pièce entière, découpée
devant le client

... BARBECUE ...

Duo de viandes – Volaille & Poitrine de cochon confite 30 €
Viande cuite basse température et rôtie
minute au feu de bois devant les clients

Burger de Black Angus 18 €
150gr de race à viande servie en burger,
salade, tomate, oignon rouge et emmental

Brochette Kefta d'agneau et Cuisse de poulet désossée marinée 24 €
Offre 100% halal, servie avec houmous,
tabouleh et sauce yaourt

1/2 Côte de Boeuf 45 €
1 côte de boeuf pour 2 personnes rôtie
devant les clients, Race à viande, produit
d'exception

Duo 100% Cochon 20 €
Véritable andouillette de Troyes et boudin
noir cuit au feu de bois

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre
grenailles, poêlées à l'ail et au thym par nos soins

 **Buffet de salades en supp.** + 7 €

Ce buffet comprend :

Taboulé oriental aux herbes fraîches - Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
Carottes râpées au cumin et citron - Salade de pâtes aux légumes grillés
Mesclun de jeunes pousses, vinaigrette maison

 Buffet dressé avec soin, étiquettes des salades, décoration végétale

... DESSERTS ET BOISSONS ...

Verrine de salade de fruits 6.00

Ananas, Siphon..... 6.90
mascarpone & Biscuit

Cheesecake 7,00

Crèmeux au chocolat 6.90

Bière pression sur demande
Mise à dispo Tireuse + Ecocup

Bouteille de vin selon sélection
Eau minérale 50cl

Soft (coca, fuse tea, orangina)

Forfait logistique et installation – 750€ TTC

Ce forfait comprend l'ensemble des moyens humains et matériels nécessaires à la réussite de votre événement, dans une formule clé en main :

-  Transport aller/retour du matériel (barnum, rôtissoire, tables, équipements)
-  Approvisionnement en bois de feu pour la cuisson traditionnelle
-  Montage et démontage du barnum (3x3 m ou plus selon besoin)
-  Mise en place de la rôtissoire professionnelle et du matériel de cuisson au feu de bois
-  Installation complète sur site, en autonomie, quelle que soit la configuration
-  Nettoyage et repli du matériel à l'issue de la prestation
-  Main-d'œuvre dédiée à la logistique

Ce forfait garantit une prestation autonome, originale et festive, dans le respect des normes de sécurité, avec tout le charme d'une installation professionnelle de banquet en plein air.

 Un coût unique, sans surprise, qui vous permet de profiter sereinement de l'évènement sans aucune contrainte logistique.

Personnel de cuisine – Cuisson & production sur site

Nos chefs assurent une prestation culinaire complète, en direct sur votre événement :

-  Cuisson traditionnelle au feu de bois
-  Gestion des temps de cuisson et de production
-  Dressage et mise en place des plats
-  Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

 Une équipe de professionnels pour garantir le bon déroulé de votre repas, en toute sérénité.

Grille tarifaire selon le nombre de convives :

Nombre de convives	Équipe mobilisée	Tarif TTC
Jusqu'à 50 pers.	1 chef	130€
51 à 100 pers.	1 chef + 1 aide	250€
101 à 150 pers.	2 chefs	260€
151 à 200 pers.	2 chefs + 1 aide	370€
+ de 200 pers	Équipe dédiée sur mesure	sur devis

Personnel de service – Accueil & service à table

Nos équipes de service assurent la bonne tenue de votre événement avec professionnalisme et discrétion.

Elles s'adaptent à votre formule : buffet, service à l'assiette, repas festif ou événement d'entreprise.

Missions :

-  Accueil des invités et aide à la mise en place
-  Dressage des tables, service à l'assiette ou au buffet
-  Débarrassage, gestion des flux et maintien de la propreté

Nombre de convives	Équipe recommandée	Tarif TTC
Jusqu'à 30 pers.	1 serveur/euse	115€
31 à 60 pers.	2 serveurs	230€
61 à 90 pers.	3 serveurs	345€
91 à 120 pers.	4 serveurs	460€
121 à 150 pers	5 serveurs	575€