

BRASÉRO

Le concept convivial, chic et champêtre !

- Au feu de bois
- Un grand nombre de possibilités, pour tous les appétits et tous les budgets

Nos propositions

Braséro brochettes

Saucisse et brochettes marinées : boeuf, volaille, porc. La bonne ambiance braséro à prix serrés !

Braséro découverte

Escargots, Os à moelle, caillette, filet mignon de porc. La formule qui sort des sentiers battus.

Braséro côte de boeuf

500gr par personne, pour les grands appétits !

Braséro de la mer

St Jacques, Couteaux, gambas, moules, thon. Il n'y a pas que la viande dans la vie !

Braséro gourmand

Côte de boeuf, caillette, gambas, St Jacques. Rien que le meilleur...

Tous nos braséros sont accompagnés de pommes de terre rôties et de légumes de saison cuits au braséro.

En pratique

- Entre 10 et 120 personnes.
- Service au buffet
- 1h de préchauffage
- Frais de déplacement calculés au kilomètre
- Possibilité de fournir la vaisselle