



Nos barbecues

BUFFET EN SALLE OU EXTÉRIEUR

EN GRILLADE

Brochettes au choix: suprême de poulet jaune, pilons de poulet, agneau, bœuf, porc
Côtes de Porcelet
Merguez d'agneau ou de porc

Différentes compositions possibles.

A LA BROCHE

Le jambon style porchetta ou
Le jambon et le cuissot d'agneau piqué au romarin et badigeonné à l'ail des ours

Les cuissons se font à la broche, grillées au feu de bois. Après une lente cuisson, le jambon est découpé et badigeonné d'une excellente marinade à la bière des moines et au miel infusé au thym. Le cuissot d'agneau est juste snacké et marqué de son jus de cuisson.

ACCOMPAGNEMENTS

Les deux formules sont assurées et servies sous forme de buffet, accompagnées d'un assortiment de crudités fraîches, taboulé, pâtes, pommes de terre chaudes ou froides, trois sauces froides, pains et beurre.

COMPLÉMENTS CHAUDS

Sauces: ratatouille maison, réduction de jus de cuisson aux échalotes ou sauce à la demande
Féculents: gratin Dauphinois, pommes malaires, pommes de terre grenaille rissolées à la graisse de canard



Nos planchas

BUFFET EN SALLE OU EXTÉRIEUR

PLANCHAS

Brochettes de volaille ou pilons de poulet dans la marinade

Carré de Porcelet désossé et bardé laqué au miel

Merguez d'agneau ou de porc de la boucherie

Lambert (Loyers)

Gambas royales au zeste de citron vert et plongées dans un curry rouge et lait de coco

Possibilités de différents légumes de saison

COMPLÉMENTS CHAUDS

Féculents: riz pilaf, brochettes de pommes de terre piquées au Romarin

Différentes sauces: provençale, aux deux poivres, champignons

ACCOMPAGNEMENTS

Un assortiment de crudités fraîches, taboulé, pâtes, pommes de terre chaudes ou froides, sauces froides, beurre maître d'hôtel et beurre à l'ail, petits pains au beurre.

Nos cuissons se font à l'extérieur pendant l'apéritif et sont dressées en bain marie au chaud.



Paella maison

BUFFET EN SALLE OU EXTÉRIEUR

La Paëlla est certainement l'un des plats emblématiques qui est considéré comme le plat typique de l'Espagne.

Notre préparation est garnie de viandes et de crustacés:
Poulet - Chorizo - Gambas - Scampis - Calamars - Moules -
Crevettes roses - Supions...

Mis à part le bouillon qui est préparé la veille (secret de la maison), tout est cuit devant vous dans un ordre précis.

Découvrez ou redécouvrez ce plat lors d'un repas en famille ou avec vos amis, pour votre plus grand plaisir.