



Les buffets barbecue

Nous vous proposons 5 formules de buffet barbecue complet.

- **Le barbecue campagnard** à **14,85 € par personne**
Composé de 2 viandes, 5 légumes et 3 féculents
- **Le barbecue gourmand** à **17,60 € par personne**
Composé de 3 viandes, 5 légumes et 3 féculents
- **Le barbecue Du Gevray** à **26,40 € par personne**
Composé de 3 viandes et 2 « spécialités », 5 légumes et 3 féculents
- **Le barbecue d'hiver** (du 01/10 au 31/03 uniquement)
Prix : voir propositions ci-dessus
Avec les accompagnements chauds uniquement et de piccolos.

Chaque buffet froid est complété par 4 sauces froides maison (mayonnaise, tartare, toscane et à l'ail) et des piccolos.

1. Les viandes :

- La côte de porc marinée
- La tranche de lard mariné (ail ou échalote)
- Le lard braisé
- Le spare-ribs mariné
- La côte de porcelet saumuré marinée
- La brochette de porc
- La brochette de bœuf
- Le stick de bœuf
- Le tournedos de volaille
- La brochette de volaille
- Le pilon de poulet mariné
- La saucisse de campagne
- La saucisse au fromage
- Les burgers Végétariens
- La merguez
- La saucisse toscane
- La brochette de mini boudins
- La brochette de mini boulettes de volailles

2. Les spécialités :

- La brochette de lotte au curry de Madras
- La brochette de saumon à l'oseille
- La brochette de scampis Tandoori
- La brochette royale (veau-volaille-porc)
- La brochette de canard
- La brochette d'agneau
- La côte d'agneau

3. Les légumes :

- Salade de haricots verts, lardons et tomates cerise
- Salade de céleri rémoulade, maïs et poivre rose
- Carottes au vinaigre balsamique
- Salade de tomates et mozzarella au basilic
- Choux blanc aux pomme, miel, noix et amandes
- Trio de choux fleur, vinaigrette au yaourt grec et miel
- Salade de poivrons au caramel de gingembre, oignons rouges et coriandre fraîche
- Salade mixte, tomates confites, œufs, oignons et vinaigrette crème
- Salade de concombre à l'aneth, fromage blanc aux fines herbes
- Salade de betteraves aux pommes et graines de sésame torréfiées

4. Les féculents :

- Salade de PDT aux fines herbes
- PDT marinées à griller sur le barbecue.
- Taboulé aux saveurs orientales
- PDT grenailles à l'huile d'olive et romarin
- Salade de pâtes toscanes
- Coquillettes nature
- Riz thaï, poivrons jaunes, coriandre, papaye, persil plat, oignons rouges, tandoori

5. Les accompagnements chauds (en période hivernale uniquement) :

- Baillaldi de courgettes, tomates et mozzarella
- Mini bouquets de choux fleurs aux tomates confites
- Haricots verts aux échalotes et lardons
- Emincé de carottes au miel et thym
- Pdt marinées grillées
- Pâtes aux courgettes, tomates cerise et basilic
- Pâtes grecques aux olives et chorizo
- Riz à la Provençale
- Brochettes de courgette, céleri, carotte, poivron jaune et rouge, champignon

En pratique

Les buffets sont proposés pour un **minimum de 30 personnes** avec enlèvement en nos ateliers.

Pour moins de 30 personnes et (min 10 pers.),

- soit une majoration de 1,50 € par personne sera comptée
- soit on réduit les accompagnements à 3 légumes et 2 féculents.

Avec enlèvement dans nos ateliers et mise à disposition de bain-marie.

Pour plus de 100 personnes, une remise de 10 % sera comptée.

Option cuisson

Nous pouvons vous proposer le service « **cuisson comprise** ».

Une équipe de cuiseurs se charge alors de la cuisson des viandes sur place avec notre propre matériel. Une équipe de salle gère l'installation et le service en buffet des crudités et des viandes présentées en bain-marie.

Notre service se termine par le rangement complet du buffet. Vous avez juste à nous prévoir 4M de tables nappées pour le buffet et **une place pour l'élimination des braises**.

Le coût de ce service est de :

De 30 à 50 convives : 7,00 € par personne.

Plus de 50 convives : 6,00 € par personne.

Pour moins de 30 personnes, le coût est au forfait de 210,00 €.

En cas de déplacement au-delà de 25km, nous comptons des frais de déplacement au prix de 1,50 €/km.