



Les buffets barbecue

Nous vous proposons 5 formules de buffet barbecue complet.

1. *Le barbecue campagnard* à **13,50 €** par personne

Composé de 2 viandes, 5 légumes et 3 féculents

2. *Le barbecue gourmand* à **16,00 €** par personne

Composé de 3 viandes, 5 légumes et 3 féculents

3. *Le barbecue Du Gevray* à **24,00 €** par personne

Composé de 3 viandes et 2 « spécialités », 5 légumes et 3 féculents

4. *Le barbecue d'hiver* (du 01/10 au 31/03 uniquement)

Prix : voir propositions ci-dessus

Accompagnements chauds uniquement et piccolos.

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

➤ Les viandes :

- | | |
|---|---|
| - la côte de porc marinée | - la saucisse au fromage |
| - la tranche de lard mariné (ail ou échalote) | - la brochette de mini boudins (6 pces) |
| - le lard braisé | - la brochette de mini boulettes (3 pces) |
| - le spare-ribs mariné | - la brochette de volaille |
| - la brochette de porc | - le stick de bœuf |
| - la brochette de bœuf | - la côte de porcelet saumuré marinée |
| - le tournedos de volaille | - la merguez |
| - le pilon de poulet mariné | - la saucisse toscane |
| - la saucisse de campagne | |

➤ Les spécialités :

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



➤ **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 pommes, 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

➤ **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

➤ **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
- Brochettes de courgette, aubergine, poivron, oignon grelot et champignon
- 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



En pratique

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

Pour moins de 30 personnes, une majoration de 1,50 € par personne sera comptée.

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 : 6,00 € par personne.

Plus de 50 convives : 5,00 € par personne.

Pour moins de 30 personnes, le coût est au forfait de 180,00 €.

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