

LA BONNE BREIZH

MARIAGES 2027

Expérience Braséro

Le feu au cœur
de votre réception.



Le Feu · Le Temps · Le Partage

UNE CUISINE VIVANTE, UN MOMENT À PARTAGER

Le spectacle du feu.

La convivialité d'un repas préparé devant vos invités.

La cuisine en direct

Le braséro s'installe sur votre lieu de réception. Un membre de notre équipe se consacre à la gestion du feu et aux cuissons, puis à la finition et à la découpe des viandes au fil du service.



LES PIÈCES DE BŒUF

Picanha de bœuf

La référence Braséro Signature.

Côte de bœuf maturée

Notre proposition premium à partager.

Bavette Angus

Hampe marinée

Onglet

Tomahawk

LES PIÈCES DE PORC

Pluma ibérique

Travers de porc BBQ

Poitrine de porc grillée

Saucisse artisanale

Chorizo ibérique

Des pièces à savourer autour du feu, préparées devant vos invités.

Au fil des saisons

D'autres pièces de bœuf, de canard ou de poisson pourront être proposées selon notre sélection et la saison.

Une option, deux éléments.

L'option Braséro est indépendante du menu choisi. Elle associe un forfait fixe de mise en œuvre à un supplément lié à la viande sélectionnée.

1 Le forfait de mise en œuvre

FORFAIT FIXE · MONTANT PRÉCISÉ SUR DEVIS

Il couvre l'ensemble de la mise en place de l'expérience :

- Mise à disposition du braséro
- Transport et déplacement liés au braséro
- Chargement, manutention et installation
- Bois et combustible
- Nettoyage et rangement

Environ 4 heures d'un membre de notre équipe dédié au braséro, à la gestion du feu et aux cuissons.

2 Le supplément viande

à partir de +5 € TTC par convive

Pour une viande Braséro Signature, selon la pièce sélectionnée et le menu choisi. Ce supplément s'ajoute au forfait fixe.

EN REMPLACEMENT

La viande Braséro remplace l'une des viandes prévues dans votre menu.

EN COMPLÉMENT

Elle s'ajoute comme viande supplémentaire pour enrichir votre repas.

Le supplément est précisé sur votre devis selon la pièce, le menu et le choix d'un remplacement ou d'un ajout. Côte de bœuf et autres sélections : sur devis.