



CARTE PARTICULIERS 2027



Le Feu · Le Temps Le Partage

Barbecue à la texane,
convivialité à la française.

Viandes au fumoir, pièces apéritives,
accompagnements et douceurs : composez
un moment de partage autour de la cuisson
au bois et du savoir-faire Low & Slow.

VOTRE RÉCEPTION, À VOTRE IMAGE

06 81 16 26 76

LES FORMULES BBQ

Le choix des produits, la patience de la cuisson, le plaisir de recevoir.

BBQ ESSENTIEL

19,90 €

TTC / pers.

1 viande au choix · 180 g cuits

2 accompagnements

Sauces maison & condiments

Effiloché de porc, haut de cuisse de poulet fumé ou poitrine de porc fumée.

BBQ SIGNATURE

24,90 €

TTC / pers.

2 viandes au choix · 200 g cuits au total

2 accompagnements

Sauces maison & condiments

Effiloché de porc, poulet fumé, poitrine fumée, saucisse texane, travers / ribs et brisket Angus.

BBQ GRANDE TABLÉE

34,90 €

TTC / pers.

3 viandes et/ou poissons au choix

200 g cuits au total · 3 accompagnements

Sauces maison & condiments

Toute la sélection Signature, plus magret, saumon au fumoir, thon snacké au feu et poisson blanc selon arrivage.

Les grammages indiqués sont par personne, après cuisson. Certaines pièces premium et certains poissons peuvent faire l'objet d'un supplément selon disponibilité, origine et cours du marché. Ce supplément est précisé au devis.

VIANDES & POISSONS

Une sélection détaillée pour composer votre formule.

LES INCONTOURNABLES DU FUMOIR

Effiloché de porc

Porc cuit lentement au fumoir, puis effiloché.

Essentiel · Signature · Grande Tablée

Haut de cuisse de poulet fumé

Une volaille parfumée par la cuisson au bois.

Essentiel · Signature · Grande Tablée

Poitrine de porc fumée

Une pièce généreuse, travaillée au fumoir.

Essentiel · Signature · Grande Tablée

Saucisse texane

Un incontournable de la sélection BBQ.

Signature · Grande Tablée

Travers / ribs

Des travers de porc à savourer autour de la table.

Signature · Grande Tablée

Brisket Angus

Poitrine de bœuf Angus, cuite lentement au fumoir.

Signature · Grande Tablée

LA SÉLECTION GRANDE TABLÉE

Magret

Pour varier les saveurs de votre sélection.

Saumon au fumoir

Un poisson délicatement parfumé par le fumage.

Thon snacké au feu

Une cuisson vive pour une note marine.

Poisson blanc

La sélection varie selon les arrivages.

Au braséro : picanha, hampe, onglet, bavette et pièces premium de bœuf Angus. Retrouvez l'expérience complète et son forfait supplémentaire page 6.

COCKTAILS & PIÈCES APÉRITIVES

Des bouchées froides pour ouvrir la réception en toute convivialité.

LE PETIT APÉRO FROID

Sans cuisson sur place.

8,90 €

TTC / pers.

AUTOUR DES VIANDES FUMÉES

Mini pain au porc fumé

Effiloché de porc, coleslaw et sauce BBQ maison.

Toast de bœuf effiloché

Pickles d'oignons rouges et moutarde fumée.

Mini wrap de poulet fumé

Crudités et sauce Alabama White.

Brochette de poitrine fumée

Tomate cerise et cornichon.

AUTOUR DES POISSONS

Toast de saumon fumé

Crème citronnée et aneth.

Verrine de thon façon cajun

Légumes croquants et sauce légère.

LES BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES

Mini brochette de légumes grillés et fromage local.

Toast de fromage frais aux herbes et légumes marinés.

Mini verrine de coleslaw maison et graines torréfiées.

Propositions de recettes : sélection et nombre de pièces à confirmer au devis, selon la saison, les disponibilités et votre réception.

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Les propositions reprises des échanges « Idées carte 2027 » et du référentiel de recettes.

PROPOSITIONS DE PLATS

L'esprit Essentiel

Effiloché de porc, pommes grenailles rôties et coleslaw maison.

Le duo Signature

Brisket Angus et poulet fumé, mac & cheese gratiné et légumes grillés au braséro.

La Grande Tablée, terre & mer

Magret, poitrine fumée et saumon au fumoir, gratin de patates douces fumé, maïs rôti et salade de saison.

ACCOMPAGNEMENTS DISPONIBLES

Rôtis & fumés

Pommes grenailles rôties
Légumes grillés au braséro
Aubergines fumées

Fraîcheur & garnitures

Coleslaw maison
Maïs rôti
Salade de saison

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Haricots façon BBQ
Mac & Cheese gratiné
Gratin de patates douces fumé

2 accompagnements avec Essentiel et Signature.
3 accompagnements avec Grande Tablée.
Sauces maison & condiments inclus.

Les choix sont confirmés au devis selon la saison, la disponibilité et l'organisation de la réception.

EXPÉRIENCE BRASÉRO

La cuisson au feu devant vos convives.



LE BŒUF ANGUS À L'HONNEUR

Picanha, hampe, onglet, bavette et pièces premium selon votre choix et les disponibilités. Une expérience conviviale pour faire de la cuisson un moment de partage.

FORFAIT SUPPLÉMENTAIRE

Tarif selon nombre de convives, durée et sélection de viandes.

Le forfait couvre : mise à disposition et mobilisation du braséro, combustible et bois, manutention, installation, nettoyage et rangement, ainsi que le personnel dédié nécessaire aux cuissons.

Le déplacement général de la prestation est facturé séparément.

DESSERTS & DERNIÈRES DOUCEURS

Le plaisir de prolonger la table, jusqu'à la dernière bouchée.

DESSERT CLASSIQUE

5,50 €

TTC / pers.

En plaque ou grand format.

Propositions : brownie aux noix de pécan, cheesecake au caramel beurre salé, mousse au chocolat ou far breton.

PETIT BUFFET DESSERTS

7,50 €

TTC / pers.

Un assortiment de douceurs à partager, à composer parmi les propositions de desserts selon la saison et les disponibilités.

Petit plateau de fromages

4,50 €

Fromage + dessert classique

9,50 €

Fromage + petit buffet desserts

11,50 €

Tarifs par personne. Choix des desserts à confirmer au devis.

**PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT****06 81 16 26 76**

contact@labonnebreizh.fr · labonnebreizh.fr

Les produits soumis au cours du marché peuvent entraîner une adaptation tarifaire, toujours précisée sur le devis avant validation de la prestation.

Visuels La Bonne Breizh issus du site et des photographies de prestations.

Recettes apéritives, associations de plats, accompagnements et desserts : propositions à confirmer.