



EXPÉRIENCE MARIAGE 2027



Le Feu · Le Temps Le Partage

Votre mariage autour du feu,
un repas à partager.

Des cuissons au bois, le savoir-faire Low & Slow
et une cuisine maison pour rassembler ceux qui
comptent.

À PARTIR DE 50 ADULTES

06 81 16 26 76

CHOISISSEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Deux ou trois choix au repas, avec une sélection propre à chaque expérience.

HICKORY

À PARTIR DE 39,90 €

2 VIANDES AU CHOIX

Effiloché de porc · Échine de porc fumée · Poulet fermier fumé · Saucisse texane.

Plat + Fromage + Dessert **39,90 €**

Cocktail + Plat **44,90 €**

Cocktail + Plat + Fromage + Dessert **54,90 €**

Saumon proposé avec supplément.

SMOKEHOUSE

À PARTIR DE 52,90 €

3 VIANDES ET/OU POISSONS AU CHOIX

Effiloché de porc · Poitrine de porc fumée et glacée · Bœuf effiloché Low & Slow · Poulet fermier fumé · Saumon fumé à chaud.

Plat + Fromage + Dessert **52,90 €**

Cocktail + Plat **57,90 €**

Cocktail + Plat + Fromage + Dessert **67,90 €**

Le poisson compte parmi les trois choix.

PITMASTER

À PARTIR DE 64,90 €

3 VIANDES ET/OU POISSONS AU CHOIX

Effiloché de porc · Brisket de bœuf · Short ribs de bœuf · Travers de porc BBQ · Magret de canard fumé · Agneau fumé · Poisson du moment.

Plat + Fromage + Dessert **64,90 €**

Cocktail + Plat **69,90 €**

Cocktail + Plat + Fromage + Dessert **79,90 €**

Le poisson compte parmi les trois choix.

Tarifs TTC par adulte, à partir de 50 adultes. Smokehouse et Pitmaster proposent chacun trois choix : la montée en gamme repose sur la sélection des produits. Options et suppléments précisés au devis.

LE COCKTAIL

2 HEURES · 5 PORTIONS PAR PERSONNE



Des tartinables maison et des préparations au smoker ou au braséro, avec des finitions rapides pour ouvrir les festivités.

AU FEU ET AU SMOKER

Picanha d'Angus dès Smokehouse
Bonbons de porc — pork belly
Chicken lollipops
Mini-saucisses artisanales fumées
Poisson snacké au braséro

LES PROPOSITIONS VÉGÉTALES

Maïs épicé au beurre cajun
Champignons farcis aux lentilles
Poivrons ou piments farcis
Carottes rôties au cumin et au citron

LES TARTINABLES MAISON

Rillettes de saumon fumé · Caviar d'aubergine fumée · Crème de haricots blancs au citron et aux herbes ·
Poivrons grillés, noix et paprika fumé

Votre sélection est définie selon l'expérience choisie. Les cuissons au braséro sont soumises aux conditions de mise en œuvre précisées dans votre offre.

LE GOÛT DU TEMPS

NOS CUISSONS LENTES ET FUMÉES



HICKORY · PORC ET VOLAILLE

Effiloché de porc, échine fumée, poulet fermier fumé et saucisse texane : deux viandes au choix.

SMOKEHOUSE · LOW & SLOW

Effiloché de porc, poitrine fumée et glacée, bœuf effiloché, poulet fermier et saumon : trois choix.

PITMASTER · BŒUF ET PORC

Effiloché de porc, brisket de bœuf, short ribs de bœuf et travers de porc BBQ.

PITMASTER · LA SÉLECTION

Magret de canard fumé, agneau fumé et poisson du moment complètent les choix Pitmaster.

LE SAUMON FUMÉ À CHAUD

Accessible avec supplément en Hickory et compris dans la sélection Smokehouse.

TROIS CHOIX EN PITMASTER

Composez votre repas parmi les sept viandes et poissons de cette expérience.

En Smokehouse et Pitmaster, le poisson fait partie des trois choix du repas. Les cuissons au braséro restent une option séparée, avec leur forfait et les suppléments selon les pièces.

AUTOUR DU PLAT



LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON

Pommes de terre grenaille

Légumes du soleil

Haricots de la Trinité, sans viande

Coleslaw maison

Purée de patates douces

Purée de chou-fleur à l'ail rôti

LE PLATEAU DE FROMAGES

Camembert · Chèvre cendré · Tomme de vache

Avec salade et sauce salade. Nos fournisseurs : Les Prés d'Orée et GAEC Chevy.

Le nombre d'accompagnements et les quantités sont détaillés dans votre offre. Fromage inclus dans les formats avec fromage et dessert.

LE COMPTOIR À DESSERTS

LES GRANDS FORMATS DU PARTAGE

Des créations maison à découper, à portionner et à partager. Votre comptoir réunit une sélection de recettes parmi notre gamme.

GÂTEAUX ET TARTES

Brownie chocolat · Brookie · Blondie caramel · Carrot cake · Pecan pie · Cheesecake New York · Gâteau nantais · Apple pie

DESSERTS CRÉMEUX

Cheesecake passion · Banoffee · Tiramisu spéculoos · Mousse au chocolat

GOURMANDISES ET FRUITS

Cookies à partager ou mini-cookies · Financiers · Desserts aux fruits de saison · Salade de fruits frais

LES ANIMATIONS GOURMANDES AU FEU

Ananas rôti	+3 €
Bananes flambées	+3 €
Fruits de saison rôtis	Dès +3 €
Marshmallows grillés	+2 €

Suppléments TTC par personne, pour une portion en plus du comptoir. Uniquement avec Pitmaster et si un braséro est déjà prévu pour la cuisson du repas. Aucun braséro installé uniquement pour le dessert. Prolongation éventuelle du personnel en supplément.

EXPÉRIENCE

BRASÉRO



LE FEU DEVANT VOS INVITÉS

Picanha d'Angus à partir de Smokehouse, côte de bœuf et sélection de poissons : une cuisson au feu pour accompagner votre réception.

MISE EN ŒUVRE

À PARTIR DE 95 € TTC

Bois, déplacement et manutention du braséro, avec environ quatre heures de présence d'une personne dédiée. Forfait évolutif selon le nombre de convives et les braséros nécessaires.

VIANDES ET POISSONS

DÈS +5 € TTC / PERSONNE

Le supplément dépend de la pièce choisie et de son remplacement ou de son ajout au menu. Il s'ajoute au forfait de mise en œuvre et est précisé au devis.

Les animations desserts restent réservées à Pitmaster, avec un braséro déjà mobilisé pour le repas.

PROLONGEZ LE PARTAGE

LE RETOUR SMOKEHOUSE

19,90 €

Buffet de viandes fumées, avec un maximum de 150 g de viande cuite par personne, hors os et tous choix confondus. Le choix des viandes et leur répartition sont définis en amont. Ce buffet n'est pas à volonté.

LA GROSSE BRAISE

DÈS 24,90 €

Viandes au braséro et garnitures : picanha d'Angus, côte de bœuf, ribs de porc, short ribs de bœuf ou volaille marinée. Choix inclus, suppléments et mise à disposition du braséro précisés au devis.

LE GRAND BRUNCH

Crêpes ou pancakes, viennoiseries, pain, charcuterie, bacon, œufs brouillés, saumon fumé, fromages et douceurs. Sur devis.

LE BUFFET CAMPAGNARD

Salades composées, charcuterie, œuf à la diable, viandes froides, pain et beurre, puis sélection sucrée. Sur devis.

UNE OFFRE ADAPTÉE À VOTRE RÉCEPTION

Tarifs des retours TTC par personne. Pour les petits effectifs, un forfait minimum s'applique lorsque le montant par personne est inférieur à ce minimum. Matériel et personnel complémentaires avec supplément, définis au moment de l'offre.



PARLONS DE VOTRE MARIAGE

06 81 16 26 76

contact@labonnebreizh.fr · labonnebreizh.fr
74 Lot la Métairie, 49270 Saint-Sauveur-de-Landemont