



LA BONNE BREIZH

Le Feu · Le Temps · Le Partage

CARTE PARTICULIERS 2027

Barbecue à la texane,
convivialité à la française



VOS ÉVÉNEMENTS AUTOUR DU FEU

À PARTAGER

Les trois formules

BBQ ESSENTIEL

19,90 €

TTC/personne

1 viande + 2 accompagnements + sauces maison.

Environ 180 g de viande cuite/personne.

Sélection selon production et arrivages, notamment effiloché de porc, poulet fumé ou poitrine de porc fumée.

BBQ SIGNATURE

24,90 €

TTC/personne

2 viandes + 2 accompagnements + sauces maison.

**200 g de viandes cuites/personne au total,
environ 100 g de chaque viande.**

Sélection pouvant notamment intégrer porc fumé, poulet, poitrine de porc, saucisse texane, ribs ou brisket Angus.

BBQ GRANDE TABLÉE

34,90 €

TTC/personne

3 viandes et/ou poissons + 3 accompagnements
+ sauces maison.

**200 g cuits/personne au total,
répartis entre les trois propositions.**

Sélection pouvant aller vers bœuf Angus, magret, saumon, thon ou poisson selon arrivages et saison.

Maximum 200 g de viande/poisson cuits par convive

selon la formule : environ 180 g pour Essentiel, 200 g au total pour les autres.

SELON VOS ENVIES

Accompagnements & options

Les accompagnements

Une sélection évolutive selon la saison et notre production : pommes de terre grenailles, mac & cheese, légumes rôtis, maïs grillé, coleslaw, salade de pommes de terre, légumes croquants, etc.

Les sauces maison

Alabama White, Carolina Gold, BBQ Bourbon, BBQ Café, moutarde fumée, selon les plats proposés.

Pour compléter le repas

TTC/personne

Petit apéro**8,90 €**

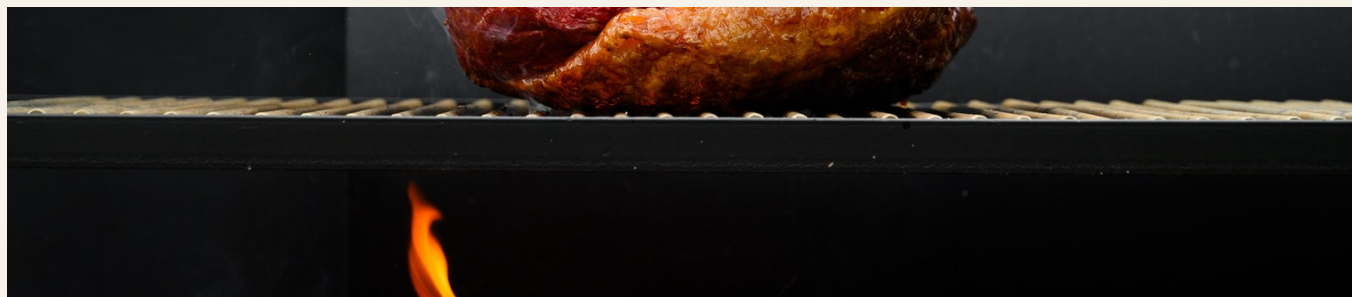
3 bouchées froides par personne, à partager.

Au-delà de 3 bouchées par personne, prévoir un supplément sur devis.

Fromage**4,50 €****Dessert maison****5,50 €****Petit buffet de desserts****7,50 €****Fromage + dessert maison****9,50 €****Fromage + petit buffet de desserts****11,50 €**

L'EXPÉRIENCE DU FEU

L'option Braséro



Ajoutez l'expérience du feu à votre événement.

Une prestation facturée au forfait

Le braséro est proposé en option pour les particuliers, sous forme de forfait de prestation, et non comme supplément par personne.

Le forfait couvre notamment le matériel, le bois, la manutention et le personnel nécessaire. Son tarif varie en fonction du nombre de convives et de la configuration de votre événement. Le montant du forfait est précisé sur devis.

Exemples de viandes pour le braséro

Bœuf Angus, magret de canard, poulet ou saucisse texane.

Choix selon disponibilité, à confirmer lors du devis.

PRODUITS & CONDITIONS TARIFAIRES

Certaines pièces de viande premium et certains poissons, selon leur disponibilité, leur origine et le cours du marché, peuvent faire l'objet d'un supplément. Celui-ci est précisé lors de l'établissement du devis.

Nos viandes et poissons sont sélectionnés selon leur qualité et leur disponibilité. Les produits soumis aux cours du marché, notamment certains poissons et pièces de viande premium, peuvent entraîner une adaptation tarifaire. Le tarif applicable est systématiquement précisé sur le devis avant validation de la prestation.

Demandez votre devis

Parlons de votre événement et de vos envies.

06 81 16 26 76