

REMISE DE PRIX POUR UN COCHON À LA BROCHE

Cette offre comprend : la cuisson du cochon sur broche (temps de cuisson +/- 6h00), la découpe, ainsi que la mise en buffet chaud de la viande découpée. Si vous le désirez, et si le temps le permet, il sera possible de faire la découpe et de servir les gens devant la broche.

Le prix par personne est de **10,50 € / pers.**

Possibilité de prévoir une ou deux sauces chaudes au choix :

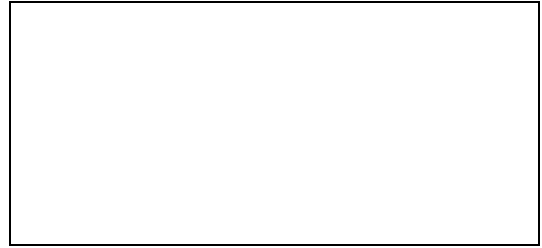
- Champignons lardons crème.
- Thym et vinaigre balsamique
- Poivre vert et sirop d'érable.
- Curry et lait de coco
- Moutarde à l'ancienne.
- Fines herbes
- Piperade (provençale).
- Béarnaise

2,00 € / pers.

Possibilité de prévoir les crudités ainsi que les sauces froides et pains

- Salade de haricots verts
- Salade de pdt aux fines herbes
- Carottes au vinaigre balsamique
- Salade de pâtes toscane
- Salade mixte et vinaigrette
- Pdt marinées grillées
- Salade de concombre
- Taboulé
- Choux blanc au miel et noix
- Salade de tomates et mozzarella au basilic
- Sauces maison (mayonnaise, toscane, tartare et à l'ail)
- Pains

4,20 € / pers.



REMISE DE PRIX POUR DES JAMBONS À LA BROCHE

La grande différence entre un jambon et un cochon, est que les jambons sont passés en saumure aromatisée ; ce qui rend la viande beaucoup plus goûteuse et juteuse.

Cette offre comprend : la cuisson des jambons sur broche (temps de cuisson +/- 4h30), la découpe, ainsi que la mise en buffet chaud de la viande découpée. Si vous le désirez, et si le temps le permet, il sera possible de faire la découpe et de servir les gens devant la broche.

Le prix par personne est de **9,00 € / pers.**

Possibilité de prévoir une ou deux sauces chaudes au choix :

(voir plus haut)

2,00 € / pers.

Possibilité de prévoir les crudités ainsi que les sauces froides et pains

(voir plus haut)

4.20 € / pers.

Ces prix sont calculés pour un minimum de 30 personnes.

En-dessous de 30 personnes, un supplément de 1,5 € est à compter par personne.



ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS POUR DES JAMBONS ET COCHONS À LA BROCHE

(selon les saisons en remplacement des crudités)

- 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
- Pains