



CARTE PAELLERO



PAELLERO ✦ RÔTISSERIE ✦ BARBECUE ✦ BRASERO

07 82 94 31 71
contact@brasadia.fr
Brasadia.fr



UNE CUISINE CHALEUREUSE QUI VOUS RASSEMBLE

Chez BRASADIA
le paellero c'est :

- ✦ *Vous rassembler autour de grandes recettes conviviales, pleines de générosité*
- ✦ *Vous faire découvrir des plats d'ici et d'ailleurs, mijotés à la flamme*
- ✦ *Créer des souvenirs gourmands, sincères, et remplis de chaleur humaine*

VALEURS ✦ **BUT** ✦ **SOUHAIT**

VOTRE ÉVÈNEMENT

✦ NOS FORMULES

✦ MENU SUR MESURE

Cocktail apéritif

El paellero

Le fromage

Le dessert

✦ LES BOISSONS

Les vins

La bière & les softs

✦ NOS PRESTATIONS

✦ NOS CONDITIONS





NOS FORMULES CLÉ EN MAIN

ÉTÉ

MENU CONVIVIAL

Une formule axée sur le partage, idéale pour un événement sans stress

LE ROUGAIL SAUCISSE

Recette réunionnaise, relevée et conviviale

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison

MENU GOURMET

Une formule pleine de saveurs, qui ravira sans aucun doute vos papilles

LA PAELLA

Riz safrané, viandes, fruits de mer, cuisinés en grand

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison

NOS FORMULES

CLÉ EN MAIN

AUTOMNE

MENU CONVIVIAL

Une formule axée sur le partage, idéale pour un événement sans stress

LE CARI DE CREVETTE

Crevettes mijotées aux épices créoles.

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison

MENU GOURMET

Une formule pleine de saveurs, qui ravira sans aucun doute vos papilles

LA CHOUCROUTE

Chou mijoté, saucisses et viandes fondantes

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison





NOS FORMULES CLÉ EN MAIN

HIVER

MENU CONVIVIAL

Une formule axée sur le partage, idéale pour un événement sans stress

LA TARTFILETTE

Lard fondant, pommes de terre et reblochon coulant

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison

MENU GOURMET

Une formule pleine de saveurs, qui ravira sans aucun doute vos papilles

LA NAVARRIN D'AGNEAU

Mijoté fondant d'agneau aux légumes de saison

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison

NOS FORMULES

CLÉ EN MAIN

PRINTEMPS

MENU CONVIVIAL

Une formule axée sur le partage, idéale pour un événement sans stress

CHILI CON CARNE

Bœuf mijoté, haricots rouges, légèrement épicé

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison

MENU GOURMET

Une formule pleine de saveurs, qui ravira sans aucun doute vos papilles

LE BUTTER CHICKEN

Poulet tendre, sauce onctueuse aux épices douces

SALADE DE FRUITS

Mix de fruit frais et de saison



MENU SUR-MESURE

COMPOSEZ VOTRE MENU EN TROIS TEMPS À TRAVERS :



ANIMATION CULINAIRE

Libre service au buffet

Nos animations culinaires font office de cocktail
Une animation équivaut à 3 pièces cocktail classique



PLAT

Service à l'assiette au buffet

Vous pouvez choisir :
Un plat unique à partir de 25 convives



FROMAGE

Libre service au buffet

Nos fromages sont servent avec :

- Mache nantaise
- Vinaigrette
- Pain de campagne



DESSERT

Service à l'assiette au buffet

Nos desserts fait maison sont élaboré à partir de
produits frais et locaux

NOS TARIF INCLUENT :

LE PAIN ✦ LA VAISSELLE ✦ LES CUISINIERS

COCKTAIL APÉRITIF

Vous avez la possibilité de choisir entre deux formules :

La formule 9 pièces, comprenant 3 ateliers culinaires

La formule 12 pièces, comprenant 4 ateliers culinaires

Tacos végétarien

Composé de maïs grillé directement au brasero, accompagné d'une sauce tomatillo.

Tacos al pastor

Poulet rôti mariné aux épices sud-américaines et à l'ananas, servi avec une sauce chimichurri et de l'avocat.

Tacos de suadero

Paleron de bœuf confit 6 heures au saindoux, garni de pickles de chou rouge et de notre sauce Black Magic.

Choripán

Hot-dog sud-américain, composée de chorizo, de poivrons confits et d'un ketchup maison grillé et épicé.

Carpaccio de tomate

Assortiment de tomates anciennes accompagné d'une burrata di bufala et d'une huile aux herbes.

Foie gras maison

Foie gras de canard français, servi sur un délicieux pain aux fruits et accompagné d'un chutney de figue.

Planche de charcuterie

Assortiment de charcuterie de Bellota español, pain de campagne et beurre aux cristaux de sel.

Os à moelle

Os frotté à l'ail et au thym, poivre du monde et piment d'Espelette, servi avec du pain de campagne.

Huîtres de nos côtes

Huîtres Pen Bron de La Turballe, servies avec beurre au poivre, pain de campagne et vinaigre à l'échalote.

Croque-monsieur à la truffe

Croque garni de crème de truffe, de comté affiné et de jambon blanc à l'os, grillé directement au brasero.

The Real Hot-Dog

Hot-dog original, composée de saucisse de Francfort, ketchup, moutarde américaine et d'oignons grillés.

Mini Smash Burger

Un mini-burger garni de viande hachée, de véritable cheddar et de notre sauce BBQ maison.

Pain pita à la grecque

Une savoureuse recette végétarienne composée de houmous, de feta et d'un assortiment de légumes.

Camembert rôti

Un camembert fondu directement au brasero, délicatement assaisonné de miel de lavande et de romarin.

Flambée de la mer

Un assortiment de produits de la mer flambés au Ricard sur le brasero.

Notre offre de cocktail apéritif se présente sous forme d'animations culinaires, une introduction parfaite pour vos événements. Laissez-vous séduire par des produits de qualité, préparés et sublimes sous vos yeux.

BOX ENFANT

Sandwich jambon emmental
Gâteau au chocolat
Eau

LE PLAT

EL PAELLERO

- ✦ **La Feijoada**
Ragoût de haricots noirs et viande fumée
- ✦ **Le Rougail Saucisse**
Recette réunionnaise, relevée et conviviale
- ✦ **La Paella**
Riz safrané, viandes, fruits de mer, cuisinés en grand
- ✦ **La Fideua de Gandia**
Cousine de la paella, aux fruits de mer et vermicelles

CARTA VERANO

Valable du 1er juin au 31 aout



BOX ENFANT

Sandwich jambon emmental
Gâteau au chocolat
Eau

LE PLAT

EL PAELLERO

- ✦ Le Cari de crevette
Crevettes mijotées aux épices créoles
- ✦ La Daube de poulpe
Poulpe mariné au vin rouge et aromates
- ✦ La Choucroute
Chou mijoté, saucisses et viandes fondantes

CARTA OTOÑO

Valable du 1er Septembre au 30 Novembre



BOX ENFANT

Sandwich jambon emmental
Gâteau au chocolat
Eau

LE PLAT

EL PAELLERO

- ✦ La Tartiflette
Lard fondant, pommes de terre et reblochon coulant
- ✦ Le Boeuf Bourguignon
Veau mijoté au lait de coco et cacahuètes
- ✦ Le Navarrin d'Igneau
Boeuf braisé à la bière brune, sauce caramélisée

CARTA INVIERNO

Valable du 1er Décembre au 28 Février



BOX ENFANT

Sandwich jambon emmental
Gâteau au chocolat
Eau

LE PLAT

EL PAELLERO

- ✦ La Tajine aux Olives
Saveurs marocaines, fondant et parfumé
- ✦ Le Chili con Carne
Bœuf mijoté, haricots rouges, légèrement épicé
- ✦ Le Butter Chicken
Poulet tendre, sauce onctueuse aux épices douces

CARTA PRIMAVERA

Valable du 1er Mars au 31 Mai



LE FROMAGE

MAISON BEILLEVAIRE

- ✦ Camembert rôti
Miel & romarin, fondant et parfumé

- ✦ Planche de 5 fromages
 - Comté 30 mois
 - Ossau-Iraty
 - Brun de Noix
 - Shropshire bleu
 - Mothais sur feuille

- ✦ Brick de curé Nantais
Twist pêche fondante et locale

**TOUS NOS FROMAGES SONT SERVIS AVEC UN BON PAIN DE
CAMPAGNE ET DE LA MÂCHE NANTAISE**



LE DESSERT

FAIT MAISON

- ✦ Ananas rôti
Flambé au rhum
- ✦ Banane Plantain caramélisée
Flambée au rhum
- ✦ Tarte aux fruits
Maison, selon arrivage
- ✦ Salade de fruits
Fraîche et de saison
- ✦ Brioche perdue
Caramel fondant, dorée et moelleuse
- ✦ Mangue rôtie
Sirop d'érable, douceur exotique
- ✦ Gâteau Guerlais
Sur demande, pièce sur mesure

DESSERT À PARTIR DE PRODUIT FRAIS ET LOCAUX





LES VINS

LE BLANC

L'Origine - Domaine de la
Foliette
Millésime 2023 - Muscadet

Tokaji Dry - Chateau Dereszla
Millésime 2022 - Tokaj (HUN)

Mâcon Milly Lamartine -
Domaine Carette
Millésime 2022 - Bourgogne

Sancerre Chavignol - Domaine
Delaporte
**Millésime 2023 - Vallée de la
Loire**

Pagus Luminis Condrieu - Louis
Chèze
Millésime 2022 - Vallée du Rhône

LE ROUGE

Bordeaux - Château de la
Bouyère
Millésime 2020

Folle Noir d'Ambat - Domaine Le
Roc
Millésime 2021 - Sud-Ouest

Marionette - Ego Bodegas
Millésime 2021 - Jumilla (ESP)

Châteaumeillant - Domaine
Lecomte
Millésime 2022 - Vallée de la Loire

Tamari Malbec Reserva
Millésime 2021 - Mendoza (ARG)

Gigondas Réserve - Château
Mont-Redon
Millésime 2019 - Vallée du Rhône

Pessac-Leognan - Château
Olivier
Millésime 2014 - Bordeaux



LES VINS

LE ROSE

Cuvée Auzan - Château l'Ermité
Millésime 2023 - Vallée du Rhône

Cara - Château de Caraguilhes
Millésime 2023 - Languedoc

Prima Donna Tavel - Domaine
Maby
Millésime 2022 - Vallée du Rhône

LA BULLE

Bulle Privé - Domaine Moulin
Camus
Valée de la Loire

Prosecco Spago - Domaine la
Jara
Prosecco (ITA)

Crémant d'Alsace - Paul
Mittnacht
Alsace

Champagne Alliance - Domaine
Colin
Champagne





LES BOISSONS

LA BIÈRE

Fût de 30L Nao Blonde / 4,6°
Fût de 30L Nao Ambrée / 5°
Fût de 30L Nao White IPA / 5,9°

la location de la tireuse et des verres sont
compris dans le prix des fûts.

Disponible également à la bouteille.

Nao Blonde 33cl / 4,6°
Nao Ambrée 33cl / 5°
Nao White IPA 33cl / 5,9°

LES SOFTS

**Formule boisson à volonté
(Repas en 3 temps) et café**

Comprenant eau plate, eau
gazeuse, jus de pommes, jus
d'oranges, Coca-Cola et Ice Tea.



NOS PRESTATIONS

VACATION HORAIRE

Nos prestations incluent la présence de nos cuisiniers pour une vacation horaire de 6 heures.

Il est essentiel de respecter l'horaire de début prévu afin de garantir une cuisson optimale de nos produits.

DÉPLACEMENT

Nous sommes en mesure de nous déplacer dans toute la France, sous réserve de la prise en charge des frais de déplacement de notre camion ainsi que des éventuels frais d'hébergement associés.

MATERIEL

Nos prestations brasero incluent la vaisselle et la verrerie nécessaires au bon déroulement de votre événement.

En complément, nous mettons à votre disposition du matériel supplémentaire si besoin :

Location de mange-debout

Location de tabouret

Location de table ronde

Location de table rectangle

Nappes ronde ou rectangle

Serviette de table





NOS CONDITIONS

TARIF

Nos tarifs incluent le pain, la vaisselle ainsi que la présence de nos cuisiniers tout au long de la prestation.

Le bois nécessaire pour nos prestations au brasero sera directement livré sur le site de l'événement.

RÉSERVATION

Pour valider une prestation chez nous, nous demandons un acompte de 50 % du montant total à la signature du devis. Le solde devra être réglé dans la semaine suivant votre événement.

Nous nous réservons le droit d'appliquer un droit de bouchon ainsi qu'une facturation supplémentaire pour la gestion des déchets.

MODIFICATION

À la suite de la remise de votre devis, vous avez la possibilité d'ajuster le nombre de convives, à la hausse ou à la baisse, jusqu'à 15 jours avant la date de l'événement. Passé ce délai, le chiffrage sera définitivement clôturé afin de nous permettre de passer nos commandes.