



CARTE BRASERO



PAELLERO ✦ RÔTISSERIE ✦ BARBECUE ✦ BRASERO

07 82 94 31 71

contact@brasadia.fr

Brasadia.fr



UNE CUISINE CHALEUREUSE QUI VOUS RASSEMBLE

Chez BRASADIA
le brasero c'est :

- ✦ *Vous faire voyager à travers le monde grâce à nos recettes innovantes*
- ✦ *Vous proposer les meilleurs produits frais et nous engager pour une consommation plus durable*
- ✦ *Faire de votre événement un moment inoubliable, rempli de saveurs et d'authenticité*

VALEURS ✦ BUT ✦ SOUHAIT

VOTRE ÉVÉNEMENT

✦ NOS FORMULES

✦ MENU SUR MESURE

Cocktail apéritif

La terre

La mer et le végétarien

Le fromage

Le dessert

✦ LES BOISSONS

Les vins

La bière & les softs

✦ NOS PRESTATIONS

✦ NOS CONDITIONS





NOS FORMULES

CLÉ EN MAIN

MENU EVASION

Une formule terre-mer pour découvrir notre brasero

CARPACCIO DE TOMATE ANCIENNE & BURRATA

Accompagné de Basilic et d'huile aux herbes

MIX GRILL

Bavette de boeuf, Poisson de la criée, pommes de terre grenaille & leurs sauces

TARTE AUX FRUITS

Fruit frais et de saison

MENU AMERICA

Une dégustation au coeur de l'Amérique latine du début à la fin

TACOS AL PASTOR

Effiloché de poulet mariné, accompagné de sa sauce tomatillo

PICANHA

Viande de bœuf servie avec des pommes de terre grenailles et une sauce chimichurri

BANANE PLANTAIN

Fruit frais coupé en deux puis flambé au rhum

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 (hors végétarien) :

- Un poisson et une viande
- Deux viandes
- Deux poissons

Nos plats incluent une garniture et une sauce au choix



FROMAGE

Libre service au buffet

Nos fromages sont servient 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 ✦ LE BOIS

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 sublimés sous vos yeux.

LE PLAT

LA VIANDE

- ✦ Cuisse de poulet marinée
Moelleuse, grillée à la flamme
- ✦ Saucisse au Muscadet
Locale, goût subtil et relevé
- ✦ Magret de Canard
Maison Soulard, fondant, rosé
- ✦ Filet de Canette
Raffiné, cuisson rosée
- ✦ Bavette d'ailou
Tendre et juteuse
- ✦ Travers de Porc
Caramélisés longuement
- ✦ Picanha de boeuf
Race Angus, croustillante
- ✦ Andouillette tressée main
Maison Bernier, gourmande
- ✦ Côte de Porc
Porc Noir de Bigorre AOP
- ✦ Shortribs de boeuf
Black Angus – confit 6h
- ✦ Faux-filet de boeuf mûré
Race Simmental, saveur intense
- ✦ Carré d'agneau
Chair fine, cuisson rosée
- ✦ Entrecôte de boeuf mûrée
Juteuse, affinée pour le goût
- ✦ Pluma de Porc Ibérique
Morceau rare, persillé
- ✦ Tomahawk de boeuf
Pièce spectaculaire à partager
- ✦ Côte de boeuf mûrée
Affinée, texture fondante
- ✦ Filet mignon de sanglier
Gibier noble
- ✦ Carré de cerf
Gibier raffiné

Garniture inclus : Pomme de terre grenaille à la graisse de canard
Supplément : légumes rôtis, aligot ou coleslaw

NOS SAUCES SONT FAITES MAISON ET NOUS VOUS PROPOSONS :
BÉARNAISE ✦ KETCHUP GRILLÉ ✦ VERDE ✦ CHIMICHURRI ✦ AÏOLI À L'AIL DES OURS



LE PLAT

BOX ENFANT

Sandwich jambon
emmental
Gâteau au chocolat
Eau

LA MER

✦ Cœur de Filet de Merlu
Moelleux, touche citronnée

✦ Dorade Royale
Filet relevé aux herbes

✦ Tentacule de poulpe
Basse température, fini au grill

✦ Filet de Saumon
Grillé côté peau

✦ Filet de Bar
Chair fine et délicate

✦ Tataki de thon albacore
Qualité sashimi, snacké minute

✦ Crevette Cameron
Grosse crevette sauvage

✦ Noix de Saint-Jacques
Un idéal des palais raffinés

✦ 1/2 homard bleu
Plat signature, beurre maison

✦ Queue de langouste
Pièce d'exception, selon arrivage

LE VÉGÉTARIEN

✦ Aubergine au saté
Caramélisée, fondante et fumée

✦ Butternut au Miel
Douce et rôtie, touche de thym

✦ Carottes fanes à la lavande
Création originale, parfum subtil

✦ Halloumi mariné
Fromage chypriote grillé

Garniture inclus : Les légumes rôtis à l'ail et au thym
Supplément : pomme de terre grenaille, aligot ou coleslaw

NOS SAUCES SONT FAITES MAISON ET NOUS VOUS PROPOSONS :
TROPICALE ✦ BEURRE BLANC ✦ VERDE ✦ CHIMICHURRI ✦ CURRY COCO



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'Ermite
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 8 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.