



# CARTE RÔTISSERIE

**PAELLERO ✦ RÔTISSERIE ✦ BARBECUE ✦ BRASERO**

07 82 94 31 71

[contact@brasadia.fr](mailto:contact@brasadia.fr)

[Brasadia.fr](http://Brasadia.fr)



# UNE CUISINE CHALEUREUSE QUI VOUS RASSEMBLE

Chez BRASADIA  
la rôtisserie c'est :

- ✦ *Remettre la tradition au cœur de vos événements grâce à des cuissons lentes et maîtrisées*
- ✦ *Sublimer des produits frais et locaux avec tout le respect qu'ils méritent*
- ✦ *Faire de votre repas un moment de partage, chaleureux et authentique*

**VALEURS ✦ BUT ✦ SOUHAIT**

# VOTRE ÉVÈNEMENT

## ✦ NOS FORMULES

## ✦ MENU SUR MESURE

Cocktail apéritif

La rôtisserie

Le fromage

Le dessert

## ✦ LES BOISSONS

Les vins

La bière & les softs

## ✦ NOS PRESTATIONS

## ✦ NOS CONDITIONS





# NOS FORMULES

## CLÉ EN MAIN

### MENU CONNAISSEUR

Cuisine traditionnelle à la flamme pour un moment inoubliable

#### **PLANCHE DE CHARCUTERIE**

Assortiment de charcuteries espagnoles, servi avec pain frais et beurre

#### **POULET FERMIER**

Poulet mariné à la sauce BBQ, accompagné de pommes de terre grenaille.

#### **TARTE AUX FRUITS**

Fruit frais et de saison

### MENU GOURMET

Découvrez des saveurs explosives à travers une offre dédiée, riche en épices.

#### **TACOS AL PASTOR**

Effiloché de poulet mariné grillé à la broche, accompagné de sa sauce tomatillo

#### **COCHON DE LAIT**

Mariné à la sauce harissa, accompagné de pommes de terre grenaille

#### **SALADE DE FRUITS**

Des fruits 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 (hors végétarien) :

- Une seule viande pour un minimum de 25 convives

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**

# 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

## LA RÔTISSERIE

- ✦ Poulet fermier  
*Moelleux et savoureux, élevage plein air*
- ✦ Cochon de lait  
*Fondant, peau croustillante, tradition d'exception*
- ✦ Agneau de lait  
*Chair délicate, cuisson rosée, goût subtil*
- ✦ Coffre de faisan  
*Chair tendre et peau dorée*

**Garniture inclus : Pommes de terre grenailles cuites sous la viande choisie**  
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 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 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.