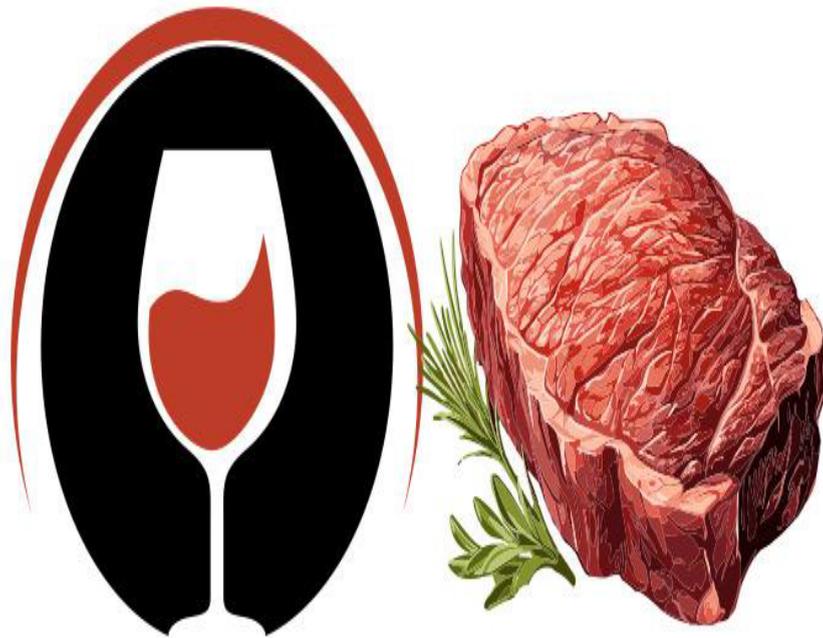


QUENTIN BONTET

Tél : 06.82.62.09.88

quentin.bontet77@gmail.com



Traiteur Barbaque  
Brasero - Tournebroche



Buffet froid présenté sur  
plateau décoré  
(juste en livraison)



Rosbif	15€/pers
Poulet fermier	9€/pers
Rôtie de porc	9€/pers
Saumon fumé	12€/pers
Foie gras maison	15€/pers
Jambon blanc	5€/pers
Jambon cru	7€/pers
Jambon à la truffe	8€/pers
Jambon au herbes	7€/pers
Rosette - chorizo	6€/pers

Pour les accompagnements chauds, un supplément de 6€/pers sera appliqué, pour les salades le supplément sera de 10€/pers.



#### APERITIF OU BUFFET FROID

Jambon noire de bigorre 24 mois	750€/ pièce
Pâté en croûte du moment(3kg)	145€ /pièce
Terrine de campagne	100€/pièce
Terrine de canard au pistache	120€/pièce
Terrine de sanglier selon la saison	100€/pièce
Verrine	4€/pers
Petit four salé	4€ /pers
Légumes À croquer	5€/ pers





## TOURNEBROCHE

Minimum 40 personnes

Agneaux	35€/pers
Cochon de lait	28€/pers
Kebab	17€ /pers
Poulet fermier	17€/pers
Jambon fermier	17€/pers

Compris /tournebrotche - rôtisseur -étuve

Accompagnement de légumes chauds ou de salade inclus dans le prix



## Barbecue

Minimum 40 personnes

1 seule formule au choix



### Formule n°1

2 viandes au choix

40€/pers

Côte de bœuf - côte de bœuf maturité+ 5€

Côte de veau - côte de cochon fermier

Araignée de cochon - magret de canard du sud-ouest

### Formule n°2

2 choix de poisson

35€/pers

Thon -saumon - cabillaud - -espadon (selon arrivage)

### Formule n°3

2 brochettes au choix avec saucisse aux herbes  
où merguez et lard fumé

25€/pers

Brochettes de bœuf - brochette de poulet - brochette de canard

### Formule n°4

3 saucisses maison au choix

20€/pers

Toulouse - saucisse aux herbes - merguez - chipolatas - saucisse au comté - saucisse au piment d'Espelette

### Formule n° 5

Hotdog -frites

15€/pers/

Saucisse maison - cheddar -oignon frit - sauce maison

Compris / barbecue /charbon de bois -grillardin - (étuve)

Accompagnement de légumes chauds ou salade inclus dans le prix



## Brasero

Minimum 40 personnes

Mise en bouche au brasero

Croque classique	4€/pers
Croque jambon à la truffe	6€/pers
Burger	7€/pers
Escargot à l'ail des ours	5€/pers
Crevettes, sauvages, marinées	7€/pers
Noix de Saint-Jacques, chorizo	13€/pers
Encornets	13€/pers
Foie gras et pain de campagne	13€/pers
Os à moelle et pain de campagne	7€/pers
Saucisse aux herbes sur son pic	4€/pers
Chorizo	4€/pers
Cœur de canard	8€/pers



## Brasero repas

1 seul formule au choix

### Formule n°1

2 viandes au choix

50€/pers

Côte de bœuf - côte de bœuf maturité+ 5€

Côte de veau - côté de cochon fermier -

Araignée de cochon - magret de canard du sud-ouest / côte d'agneau

### Formule n°2

2 choix de poisson selon arrivage

40€/pers

Thon -saumon - cabillaud - -espadon

(Prix sur demande gambas - homard)





### Formule n°3

2 brochettes au choix avec saucisse aux herbes  
où merguez et lard fumé 30€/pers

Brochettes de bœuf - brochette de poulet - brochette de canard

### Formule n°4

3 saucisses au choix 25€/pers

Toulouse - saucisse aux herbes - merguez - chipolatas - saucisses au comté, saucisse piment  
d'Espelette

### Formule n°5

Poulet à la Portugaise 25€/pers

### Formule n°6

Burger de bœuf avec frites 15€/pers

Bœuf -cheddar- tomates -salade - oignons frit - (lard fumé) - sauce maison



Compris / brasero - - grillardin - (étuve)

Accompagnement de légumes chauds ou de salade inclus dans le prix

Accompagnements chaud (1 au choix)

Ratatouille, gratin dauphinois, pommes de terre grenaille aux herbes de Provence, gratin provençal et frites (+2€)

Salade (2 au choix)

Piémontaise, taboulé, perles de la mer, ananas-surimi, salade Italienne, salade César, melon jambon cru

3 Sauces comprises pour chaque animation

Ketchup - mayonnaise - crème, ciboulette - Moutarde à l'ancienne - Sauce à l'ail des ours –

Sauce à la crème au morilles et foie gras

5€/pers

Plateau de fromage de la maison Loiseau

Pour 30 personnes 185€

Munster fermier – Chavignol fermier – Bleu Auvergne fermier – Orvannais (Brillat-Savarin)  
– Comté doux – Brie de Meaux – Tome Brebis Pyrénées

#### TARIF ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans un tarif fixe à 12€ sera appliqué.  
La viande sera remplacée par du poulet fermier ou cordon bleu



Prestation seule sans fourniture de marchandises

Location du brasero plus 1 grillardin

500€

## LE CONCEPT

Traiteur Barbaque vous propose un service de cuisson au feu de bois au tournebroche ou au brasero notre devise de nos prestations sont la simplicité, la convivialité, et bien sûr la qualité de nos produits choisis par nos fournisseurs passionnés.

## LE SERVICE

Nous proposons uniquement un service en buffet.

En effet nos équipes sont composées de rôisseurs et non de serveurs.

En revanche nous pouvons vous mettre en relation avec une équipe de service extérieure. (Si disponible)

## TARIFS

Les tarifs proposés dans cette plaquette sont non contractuels, ils peuvent varier selon les prix de nos fournisseurs, les variations saisonnières... Ils vous permettront cependant de vous faire une idée.

Des frais annexes sont à prévoir comprenant les frais de déplacement à partir de 35km ou d'hébergement

## LA VAISSELLE

Nous pouvons vous mettre en relation avec Ambassade réceptions à Brie comte Robert qui dispose d'un large choix de vaisselle mais aussi de mobilier

## Nos prestataires extérieurs de confiance

N'hésitez pas à nous demander pour toute information

PÂTISSERIE ET PAINS  
Les graines de fournils à Pringy  
FLEURISTE  
Récréation intérieure  
PHOTOGRAPHE  
Sabrina Godemert  
DJ  
Max Allstyle & rockdj

### LE VIN

Nous pouvons vous mettre en relation avec des vignerons de Bourgogne et du Beaujolais

### Ceux qui nous font confiance

Domaine du haras de Fontainebleau

Domaine de la Chalotterie

Le hameau de Saveteux