

## Carte barbecue

### **Buffet barbecue garni type 1**

15.50 €, minimum 10 personnes

#### Accompagnements crudités

- Les pommes de terre « pêchées » natures ou au beurre d'ail
- La salade de carottes râpées grand-mère
- La salade de concombres aux échalotes
- La salade de choux aux fruits de saison
- La salade composée aux croûtons et vinaigre balsamique

#### Les grillades

- Brochette pur bœuf laquée
- Les saucisses de campagne
- Les tranches de jambon crus marinées au pesto

#### Les sauces

- Assortiment de sauces froides

### **Buffet barbecue garni type 2**

18.30 €, minimum 15 personnes

#### Accompagnements crudités

- Brochette de pommes grenailles cuites à la vapeur d'épices et rissolées
- Le taboulé à l'Oriental
- Salade de fregola à l'Italienne
- La salade de carottes râpées grand-mère
- Les aubergines grillées à l'ail
- La salade composée aux croûtons et vinaigre balsamique

#### Les grillades

- Les pilons de poulet à la Thaï
- Les saucisses de campagne
- Brochette pur bœuf laquée
- Papillote de perche au safran et fenouil

#### Les sauces

- Sauce Provençale chaude
- Sauce Archiduc (champignon) chaude
- Assortiment de sauces froides

## **Buffet barbecue garni type 3**

18.95 €, minimum 20 personnes

### Accompagnements crudités

- La salade de céleri, dressing aux fruits de la passion, raisin sec
- La salade d'oranges et fenouil rôti à la menthe
- Le taboulé à l'orientale
- La salade de penne à l'italienne : tomates séchées, parmesan, basilic, vinaigre Balsamique, huile d'olive

### Accompagnements légumes chauds

- Brochette de pommes grenailles cuites à la vapeur d'épices
- Poêlée de haricots plats et jeunes oignons au beurre de fines herbes
- Patates douces et jeunes carottes rôties au miel et thym

### Les grillades

- La jambonnette entière de cochon de lait au pesto
- Carré d'agneau entier, marinade Oriental → [supplément de 2.00 €/personne](#)
- Dos de porcelet entier, laqué au caramel de balsamique
- Les saucisses de campagne
- Brochette pur bœuf laquée au miel et fleur d'ail

### Poissons, crustacés au grill → [supplément de 2.50 €/personne](#)

- Grosses gambas à la lime et gingembre
- Papillote de perche au safran et fenouil

### Les sauces chaudes et froides

- Sauce provençale chaude
- Sauce béarnaise chaude
- Assortiment de sauces froides

## Accompagnement froid à la carte pour barbecue

5.50 €/pers, minimum 10 pers, les plats ne sont pas garnis

Féculents : 1 sorte au choix, pour 2 sortes : suppl. 0.50 €/pers

- Le taboulé à l'orientale
- La salade de penne à l'italienne : tomates séchées, parmesan, basilic, vinaigre Balsamique, huile d'olive
- La salade de charlottes aux pommes fruits
- La salade de riz aux fruits de saison et curry léger
- La salade de pâtes grecque et olives
- La salade de blé à la provençale

Crudités : 3 sortes au choix

- La salade de carottes râpées grand-mère
- La salade de céleri, dressing aux fruits de la passion, raisin sec
- La salade de concombres, poivre de Sichuan et oignons rouges
- La salade de concombres et fêta
- La salade d'oranges et fenouil rôti à la menthe
- Les aubergines grillées à l'ail doux
- Les lamelles de poivrons marinées
- La brunoise de légumes croquants à l'huile d'olive et piment doux
- La salade de chou aux fruits de saison
- La salade de mozzarella, tomates fraîches et basilic
- La salade composée aux croûtons et vinaigre balsamique
- La salade mixte (laitue, iceberg, tomates, œuf dur, croûtons, mayonnaise)
- La salade de roquette au parmesan, huile d'olive et jus de citron
- La salade country (leerdamer, carottes, croûtons, noix de cajou, raisins secs, Vinaigrette au miel)
- La salade à l'italienne (roquette, tomates séchées, parmesan, croûtons, vinaigrette au Vinaigre balsamique)
- La salade César (laitue, iceberg, anchois, leerdamer, croûtons, tomates, œuf dur, mayonnaise aux anchois)
- La salade de soja et oignons frits à l'aigre douce

## Accompagnement chaud à la carte pour barbecue

6.50 €/pers, minimum 6 pers, les plats ne sont pas garnis

Féculents : 1 sorte au choix, pour 2 sortes : suppl. 0.50 €/pers

- Gratin dauphinois
- Pommes grenailles cuites à la vapeur d'épices et rissolées
- Brochette de pommes grenailles et échalotes

Légumes : 3 sortes au choix

- Chicons braisés
- Wok de légumes caramélisés à la sauce soja douce
- Aubergine à la mode Sichuan
- Choux chinois et pois gourmands sautés à l'huile de sésame et soja
- Patates douces et jeunes carottes rôties au miel
- Maïs entier sauté au citron vert et piment
- La poêlée de légumes verts aux fines herbes