

LES BARBECUES CHEZ VOUS

Blommerie 'Traiteur' vous propose différentes formules qui correspondront à vos souhaits et impératifs.

Durant l'apéritif : En plus de notre gamme classique, nous pourrions vous présenter des tapas grillés tel que :

Ailerons de volaille épicés-boudin blanc-chipolata-ribs-kefta.....

Scampi-saint jacques-dès de thon-saumon-lotte.....

Une entrée sur le grill est tout à fait envisageable, les convives viendront se servir au buffet quand nous présenterons différents poissons ou nous les servirons à table avec par exemple une brochette de lotte, saumon et scampi avec une sauce dijonnaise et du riz sauvage.

Nos poissons sur le grill :

La brochette de poissons, l'escalope de thon mariné à la citronnelle, la papillote de cabillaud aux poireaux, les scampis grillés, le demi-homard puce grillé, pavé de saumon, accompagné de riz sauvage et sauces à définir.

A partir de 16.00€/pers. Votre choix déterminera le coût, consultez-nous.

Le barbecue 'viandes' en second plat ou en plat unique à partir de 17.20€/pers sera accompagné de pomme de terre grenailles grillées, de sauces et de l'étal du maraîcher. Nous vous conseillons un assortiment de trois ou quatre sortes de viandes à convenir ensemble. Quelques idées ;

Le bœuf : la brochette de bœuf, côte de bœuf, cœur d'entrecôte, mini tournedos, bœuf Wagyu,

L'agneau : carré d'agneau, brochette d'agneau, merguez, kefta, côtes d'agneau, tranche de gigot.

La volaille : brochette de volaille, demi cuisse de poulet marinée au curry Madras, escalope de dinde aux herbes de Provence, les pilons de volaille,

Le porc : la brochette de porc légèrement pimentée, les Ribs, les chipolatas, les saucisses de campagne, le boudin blanc aux fines herbes, médaillon de porc mariné au soja, boudin noir à la créole

Le lapin : brochette de lapereau aux pruneaux, épaule de lapereau confite et grillée, médaillon de dos de lapereau farci.

Pour **les végétariens** nous pouvons vous proposer les hamburgers au soja, les brochettes de légumes...

Autre à convenir.

Votre choix déterminera le coût, consultez-nous !

Les Garnitures : compris dans nos formules

Etal du maraîcher : 6 sortes à choisir dans la liste

Salade de tomate – concombre – fenouil – carotte/cumin – carotte râpée – céleri rémoulade – taboulé – pâtes/pistou – haricots verts – haricots blancs – lentilles – macédoine – jeunes pousses – cœur de laitue – betterave rouge râpée – carpaccio de betterave – chou blanc curry – pickels de chou rouge – radis – pommes de terre – riz à la mexicaine – grecque (olive/feta/salade/tomate/concombre) – salade asperges crues – asperges à la flamande (en saison) – niçoise de légumes

Possibilité de légumes grillés (+ 3.00€/pers) 3 à choisir dans la liste : asperge en saison - tomate – courgette – champignons – fenouil – chicon (en saison) – possibilité de ratatouille chaude.

Les pomme de terre sur le grill : brochette de grenailles-tranche de bintjes marinées huile olive/ail – pomme en robe des champs – cubes marinés en paillote

Les sauces : 4 à choisir dans la liste

Les froides : barbecue/mayonnaise/cocktail/houmous/caviar aubergine/tzatziki/estragon/chimichurri/

Les chaudes : poivre vert/bordelaise/archiduc/crème/béarnaise (+2.00€/pax)

Les desserts : chariot à glaces, autour de la fraise,consultez-nous !

Les services : serveurs – cuisiniers – location de matériel.....

Vous désirez uniquement la présence d'un cuisinier qui gèrera les cuissons, c'est possible !

Estimation de +- 4 h00 pour un cuisinier à 28.50 €/l'heure pour maximum 35 pers. Il amènera tout le nécessaire pour griller...

Service en salle : 28.50€/heure par serveur.

Consultez-nous pour le matériel, porcelaine, couvertes, verrerie, mobilier, nappage, tonnelles..... Nous pouvons vous aider !

TARIF HORS TAXE

