

AUX SAVEURS D'ARDENNES
08000 LA FRANCHEVILLE
ZAC DU GRAND BAN
Tél : 03.24.57.63.99
traiteur@saveursdardennes.com
www.auxsaveursdardennes.com



BARBECUE PARTY 2022



Et qu'ça grille !!!!

Optez pour un repas convivial avec notre **formule Barbecue géant** (de 2 à 1000 personnes). Une valeur sûre qui devrait impressionner et ravir l'ensemble de vos convives grâce à nos grillades faites-maison et nos salades de saison.

L'équipe traiteur Aux Saveurs d'Ardennes se tient à votre disposition pour concevoir ensemble le menu de vos souhaits. Pour cela, n'hésitez pas à nous contacter au 03.24.57.63.99 ou à nous écrire à l'adresse traiteur@saveursdardennes.com

NOTRE OFFRE BARBECUE :

Plat principal :

Assortiment de grillades (4 viandes par personne) :

Option n°1 : 1 chipolata nature, 1 merguez, 1 saucisse blanche, 1 lard mariné.
→ **5.00 € ttc** par personne (soit 4.54 € ht)

Option n°2 :

1 brochette marinée au choix (bœuf, veau, volaille ou porc)
+ 3 autres viandes au choix : travers de porc mariné, araignée de porc marinée, lard mariné, saucisse blanche nature ou au fromage, chipolata nature ou aux herbes.
→ **9.00 € ttc** par personne (soit 8.18 € ht)

Option n°3 :

1 brochette marinée au choix (bœuf, veau, volaille ou porc)

+ 3 autres viandes au choix : côtes de bœuf, carré de cochon de lait mariné, filet de poulet au citron, travers de porc mariné, araignées de porc marinées, lard mariné

→ **12.50 € ttc** par personne (soit 11.36 € ht)

Option végétarienne (*minimum 5 personnes*) : 1 brochette de saumon marinée au citron, 1 brochette de Saint-Jacques et crevettes persillées, 2 brochettes de légumes de saison marinés.

→ **14.00 € ttc** par personne (soit 12.72 € ht)

Accompagnements chauds (1 plat chaud au choix) :

Pomme de terre bayenne (spécialité ardennaise) ou

Pommes de terre au four et crème fraîche ail et fines herbes ou

Tian de légumes du soleil (+1.00 € supplémentaire)

→ **4.50 € ttc** par personne (soit 4.09 € ht)

Et/ou accompagnements froids (3 salades au choix) :

Salade de tomates, mozzarella, basilic frais

Piémontaise au jambon

Taboulé au poulet

Salade de pâtes au saumon

Salade fraîcheur pastèque, concombre, fêta, oignons rouges

Roquette, pomme, noix, tomates séchées, fourme d'Ambert

Carottes râpées

→ **5.50 € ttc** par personne (soit 5.00 € ht)

Baguettes de pain + 3 sauces au choix OFFERTES pour toute composition viandes + 1 accompagnement : mayonnaise, ketchup, béarnaise, barbecue, tartare

Fromage : Camembert à partager au barbecue (thym, miel, noix et noisettes concassées) et son trio de salades vertes (minimum 4 personnes).

→ **4.00 € ttc** par personne (soit 3.63 € ht)

EN OPTION :

Apéritif : sur demande – nous consulter

Dessert : sur demande – nous consulter

Location du barbecue : y compris la fourniture du charbon de bois.

→ 1.00 € ttc par personne (soit 0.90 € ht)

Personnel de cuisson :

→ 23.75 € ht soit 28.50 € ttc / heure / pers.

Comptez environ 3 heures pour l'installation et la cuisson (jusqu'à 100 personnes)

Comptez environ 4 heures pour l'installation et la cuisson (à partir de 100 personnes)

Personnel de CUISINE et de SERVICE : sur demande – nous consulter

Location de VAISSELLE et MATERIELS : sur demande – nous consulter

Livraison en véhicule frigorifique : sur demande – nous consulter