



TRAITEUR

CHEF A DOMICILE

06.71.12.66.93

lacuisine2gael@gmail.com

www.lacuisine2gael





Carte Traiteur Brasero 2022

Le Brasero du Boucher : 68€/personne

- Pièce de côte Boeuf
- Pièce de Veau
- Pièce de Porc Ibérique
- Pièce bouchère façon Ribs
- Pièce de volaille marinée
- Pièce de Côtelette de Canard
- Légumes à griller
- Pomme de terre au four - crème ciboulette

Assortiment de viandes* comprenant au total env 600g/personne
(*) la composition des pièces de viandes, peut être modifiée selon disponibilité

Tarif (pour un minimum de 8 personnes) comprenant :

le brasero, un sac de bûches, la livraison (dans un rayon de 20km),
la mise à disposition du brasero pour une 1/2 journée :

- repas du midi : livraison 10h - récupération à 17h;
- repas du soir : livraison 18h30 - récupération le lendemain à 9h

Le Brasero du Pêcheur : 68€/personne

- Gambas snackées marinées au caramel orange-vanille
- Brochette de Tataki de thon, citron vert, sésame, gingembre
- Saumon snacké à l'unilatérale, laqué à la sauce soja et sésame
- Brochette de crevettes sauvages
- Tentacule de poulpe, sauce tomate pimentée
- Filet de Sardine
- Légumes à griller
- Pomme de terre au four - crème ciboulette

(*) la composition des pièces du pêcheur, peut être modifiée selon disponibilité

Tarif (pour un minimum de 8 personnes) comprenant :

le brasero, un sac de bûches, la livraison (dans un rayon de 20km),
la mise à disposition du brasero pour une 1/2 journée :

- repas du midi : livraison 10h, récupération à 17h;
- repas du soir : livraison 18h30 - récupération le lendemain à 9h

Le Brasero Mix : 68€/personne

- 3 pièces brasero du boucher
- 3 pièces brasero du pêcheur



Informations Tarifs Brasero

Tarif ttc avec livraison comprise dans un rayon de 20 km (base coustellet-oppede) - prestation de service non comprise.

Prestations de chef à domicile + service possibles sur demande avec tarification spécifique complémentaire : Nous contacter.

La composition des pièces de viandes ou de poissons peuvent être modifiée selon les disponibilités.

Tarif (pour un minimum de 8 personnes) comprenant :

- Les pièces de viandes et/ou poissons selon choix
- L'accompagnement
- La location du brasero
- Un sac de bûches
- La livraison (dans un rayon de 20km)
- La mise à disposition du brasero pour une 1/2 journée :
 - repas du midi : livraison 10h - récupération à 17h
 - repas du soir : livraison 18h30 - récupération le lendemain à 9h

Le nombre de convives devra être confirmé par voie écrite (courrier, e-mail) au plus tard 10 jours avant la date de l'événement, et servira de base à la facturation, ce même en cas de changement de dernière minute,

Tout menu commandé sera facturé et dû. Nos tarifs sont toutes taxes comprises (TTC) avec un taux de 10%.

Conditions de règlement :

Des Arrhes de 30% seront encaissés le jour de la commande.

Le solde sera à régler le jour de la livraison.

Tout menu commandé sera facturé et dû.

Infos et Commande

Gaël :

06.71.12.66.93





LA CUISINE 2 GAËL
RESTE À VOTRE DISPOSITION
POUR TOUS COMPLÉMENTS
D'INFORMATIONS

06.71.12.66.93

lacuisine2gael@gmail.com

