



Les viandes

- 🍴 Brochette de bœuf beurre maitre d'hôtel
- 🍴 Hamburger rustique 100% bœuf
- 🍴 Côte à l'os grillée à la fleur de sel
- 🍴 Tagliata de bœuf

- 🍴 Brochette de dinde aux aromates
- 🍴 Pignons de poulet marinade miel moutarde
- 🍴 Filet de poulet au tandoori

- 🍴 Brochette campagnarde
- 🍴 Brochette de porc aux poivrons
- 🍴 Saucisses de campagne aux herbes ou au fromage
- 🍴 Merguez
- 🍴 Sauté de porc mariné au curry
- 🍴 Spare ribs
- 🍴 Lard au jambon braisé marinade italienne
- 🍴 Assortiment de boudins

- 🍴 Brochette d'agneau à la réglisse

- 🍴 Burger « Végé »

Les poissons

- 🍴 Brochette de gambas au jambon cru, vinaigre balsamique
- 🍴 Papillote de saumon aux petits légumes
- 🍴 Saint-Jacques piquées, vinaigrette au pesto rouge

Les cochons à la broche

- 🍴 Cochon à la broche façon pochetta
- 🍴 Carrés de porc à la broche marinade aux fines herbes
- 🍴 Jambon à la broche marinade miel moutarde



Accompagnements

- ☞ Salade de riz niçois
- ☞ Carottes au miel et au thym
- ☞ Chou rouge aux pommes
- ☞ Chou blanc à l'ail
- ☞ Taboulé provençal
- ☞ Oignons et cornichons
- ☞ Œufs mimosa
- ☞ Tomates mozzarella et basilic
- ☞ Salade de pomme de terre
- ☞ Salade de pâtes
- ☞ Salade de quinoa
- ☞ Légumes grillés à l'italienne
- ☞ Cèleri à la rémoulade
- ☞ Salade de blé aux légumes
- ☞ Salade grecque
- ☞ Salade de boulgour aux cranberries
- ☞ Pain et beurre
- ☞ Choix de sauces froides (mayonnaise, cocktail, tartare, vinaigrette,..)
- ☞ Choix de sauces chaudes (poivre, béarnaise, moutarde, archiduc, ..)

→ Possibilité de service en salle

→ Possibilité de fournir les boissons et d'accorder chaque mets avec le vin adéquat