

## *Nos barbecues*

Tous nos barbecues sont accompagnés de féculents du moment pour tous nos barbecues  
(3 sortes)

Taboulé à l'orientale  
Salade de Quinoa aux aubergines et courgettes grillées  
La salade Boulgour avocat et feta  
Salade de pâtes à l'italienne (roquette, parmesan, pesto, billes de mozzarella),  
Salade de pommes de terre huile de noisette et œufs mimosa,  
Salade de riz à la mexicaine aux haricots rouges et maïs

Et les salades et crudités de saison pour tous nos barbecues  
(4 sortes)

Salade de concombres aux œufs, Salade de jeunes pousses aux fruits secs,  
Salade betterave aux noix de cajou et coriandre  
Céleri rave au raifort, roquette,  
Choux blanc, Choux fleur, haricots verts  
Salade Coleslaw, salade verte.  
Tomates mozzarella au basilic

Choix de 2 sauces

Mayo, cocktail, andalouse, vinaigrette balsamique

Corbeille de pains (2 pc)  
Beurre.

*Duchateau*  
Traiteur

*Tout sur grill 1*  
*15 €/pers*

Pilon de poulet  
Merguez ou spar ribs  
Brochette de bœuf  
Saucisse de campagne

*Tout sur grill 2*  
*18 €/pers*

Brochette de scampi mariné aux currys de Madras  
Brochette de poulet au ras el hanout  
Saucisse de campagne  
Médaille de spiring mariné aux herbes de Provence.  
Mini steak de bœufs.  
Chipolata de volaille  
Chorizo à cuire (saucisse)

*Tout sur grill 3*  
*25 €/pers*

Brochette de gambas  
Saumon cuit en papillote mariné à l'asiatique  
Mini entrecôte cubroll  
Côte d'agneau  
Magret de canard aux miels  
Brochette de veau aux condiments  
(herbe fraîche, tomate, olive noir)  
Chorizo à cuire (saucisse)

*Tout sur grill poisson*  
*28 €/pers*

Brochette de gambas  
Mini papillote de passa du jour aux légumes  
Darne de saumon  
Brochette de St Jacques aux romarins  
Filet de rouget aux condiments  
Steak de thon rouge à l'asiatique  
Homard grillé sur le grill. (+10€)



*Duchateau*  
Traiteur

*Entrées au buffet et grill et plat sur le grill*  
*33 € / pers*

Buffet froid et grill :

Saumon fumé et mariné extra doux  
Les crevettes grises au naturel  
La salade niçoise  
La salade de jeunes pousse au balsamique

Au grill :

Mini papillote au saumon  
Brochette de st Jacques à l'asiatique  
Brochette de scampis mariné aux currys

Au grill :

Le filet pur de bœuf argentin  
Côte d'agneau  
Le magret de canette au miel d'acacia  
Les côtes de cochon de lait

Cuisinier :

30 € / heure

Comprend le cuisinier et son matériel de cuisson (barbecue au gaz, chaffing, dish)



*Duchateau*  
Traiteur