

Notre formule Barbecue Brésilien



Nous vous proposons un barbecue géant
pour votre lendemain de mariage ...

Une formule conviviale pour une Garden party !

Nous nous occupons de tout durant cette journée,
afin que vous puissiez profiter de vos invités !



Le barbecue brésilien



Le Barbecue Brésilien, ce sont de grandes pièces de viandes marinées et brochées, puis cuites au barbecue au dessus d'un brasero au charbon de bois. La découpe se fait devant vos convives au buffet par nos serveurs. Chacun de vos invités a le choix de la cuisson : bien cuite à l'extérieur, plus tendre à cœur...

Les viandes

300 gr (cru) par personne

*Entrecôte de bœuf à l'huile d'olive, ail et laurier,
Faux-filet de bœuf mariné au vin rouge et à la moutarde,
Filet de poulet mariné à la bière et aux épices,
Epaule d'agneau sauce Chimichuri,
Côte de porc sans os marinée à l'orange.*

Les accompagnements made in Provence

190 gr par personne

Ratatouille / Panisses de l'Estaque / Frites

Pain

Bar à sauces : ketchup, moutarde / Condiments : sel, poivre

Les desserts

Bar à tartes : tartes aux fruits, tarte aux pommes, tropézienne, moelleux au chocolat

Les boissons sans alcools

Eau, Eau gazeuse, sodas (Coca Cola, Coca Cola zéro, jus de fruits...) et café





L'apéro (option)



Panier des légumes croquants et ses tartinades

Lorsque vos invités arrivent nous leur proposons en libre service :

Un panier de légumes croquants variés et de saison : tomates cerises, radis, carottes, poivrons, courgettes, concombre, chou-fleur, etc.
Nos différentes tartinades : tapenade d'olives vertes, tapenade d'olives noires, crème d'anchoïade, compotée de tomates séchées, houmous, fromage frais aux herbes
Croutons de pain du boulanger

Les pièces cocktails

4 pièces cocktail par personne. Variétés à choisir.

Mini farcis provençaux
Wraps chèvre, miel, tomates séchées
Wraps Caesar
Brochette de melon et jambon cru (selon saison)
Pissaladière
Mini brochette de volaille au curry vert
Brochette de coppa, emmental, oignon au vinaigre
Focaccia à l'italienne : tartare de tomates, roquette, mozza, pesto
Focaccia à la provençale : tartare de tomates, légumes grillés, parmesan





Matériel et personnel



Matériel

Nous prévoyons le matériel nécessaire à votre réception : vasque inox, serviettes cocktails, pic en bois, sceaux à champagne, sceaux à glaçons, tables de buffet avec nappage blanc. .

La verrerie prévue par nos soins, en gamme Elisa : verre à vin, flûtes de champagne, verres tumbler, gobelets krafts pour le bar, assiettes cartons pour les enfants.

Barbecue géant, double friteuse

Personnel

Tous nos personnels portent les tenues signatures du « Panier à Salade » : béret, nœud papillon, bretelles, pantalon noir et chemise blanche.

Nos équipes sont toutes expérimentées dans la restauration et l'évènementiel. Souriants, dynamiques, à l'écoute, nos serveurs s'occuperont de tout.



Option food truck

Nous pouvons vous déplacer le food truck sur votre événement, afin d'y réaliser la cuisson des frites. A noter que le food truck n'est pas obligatoire pour cette formule. Nous pouvons le déplacer si vous souhaitez profiter du charme de nos trucks HY vintage (cf. photo ci contre).

Nos besoins : une arrivée électrique 220 volts, 16 Amp, 3500 watts, un espace de 5x 3m.



Option Art de la table : 5 € / pers

Vaisselle en gamme Elisa à dresser sur table pour le repas assis : assiette, assiette à dessert, assiette à fromage, couverts, ménagère (sel poivre), verre à eau, verre à vin.

Le dressage est effectué par vos soins. Nous faisons livrer la vaisselle directement au Château.





Proposition tarifaire



Formule Barbecue sans apéro

35,75€ TTC /pers.

+ prix du personnel
+ prix du transport du Food
truck et du camion réfrigéré

+ Prix du transport du Food truck si vous le
souhaitez (à noter que le truck n'est pas
indispensable pour le BBQ brésilien)

Formule Barbecue avec apéro

47,85 € TTC /pers.

+ prix du personnel
+ prix du transport du Food
truck et du camion réfrigéré

Ou
+ Prix du transport du Food truck si vous le
souhaitez (à noter que le truck n'est pas
indispensable pour le BBQ brésilien)

Nos conditions

30 % d'acompte à la commande, le solde à
réception de la facture. Confirmation par
retour du « Bon pour accord » à
contact@cotesudevents.fr

Nous vous informons que sans réponse de
votre part sous dizaine, nous ne vous
garantissons plus l'option prise sur la date ainsi
que sur le food truck.

Le Panier à Salade by Côté Sud Events
25 Boulevard Saint Marcel 13011 Marseille
06 20 59 24 49 – 04 91 81 53 79

Prix du personnel

(Horaires et tarifs indicatifs, variable en fonction
de vos horaires et du nombre de convives)

Heure d'arrivée et de départ de l'équipe :
11h à 17h (vacation de 6 heures)
Pour un service de 12h30 à 16h30
Pour 4 personnes : 2 cuisiniers et 2
serveurs

744 € TTC

Prix du transport du Food truck et du camion réfrigéré pour votre évènement

Camion réfrigéré : Un tarif kilométrique de 0,60 € TTC est
appliqué jusqu'à 80 kms A/R

Si option Food Truck : Un tarif kilométrique de 1,90 € TTC est
appliqué jusqu'à 80 kms A/R, Au-delà un forfait de 360 € TTC
est appliqué + 0,60 € TTC du kilomètre

€ TTC (TVA 20%)

Récapitulatif budgétaire de votre évènement :

BBQ avec ou sans apéro :
Personnel :
Transport :

**TOTAL TTC =
Hors options**





Nos options

Vous souhaitez un après-midi gourmand ? Nous vous proposons des animations sucrées pour votre après-midi !



Nos ateliers sucrés pour un après midi gourmand

Atelier crêpes ou pancakes : à partir de 4 €/pers

Bar à barbabapa : à partir de 2,50 €/pers

Atelier Sunday : à partir de 3 €/pers

Candy Bar : à partir de 2 €/pers

Bar à biscuits : à partir de 2 €/pers

Charrette à glaces : à partir de 3 €/pers

Smoothies : à partir de 5 €/pers

Ice Rolls : à partir de 6 €/pers

Fontaines détox : à partir de 0,50 €/pers

Bar à sirop : à partir de 1 €/pers

Fontaine à chocolat et fruits : à partir de 3 €/pers

Le goûter US : donuts, muffin, cookies : à partir de 1,50 €/pers

Attention : pour toutes nos animations nécessitant du personnel, le coût de ce dernier devra être calculé en sus.

