



L'Expérience Brasero des Copains

L'art de recevoir autour du feu



UN MOT DU CHEF

Le Brasero des Copains est né d'une envie simple : réunir les gens autour du feu, de beaux produits et d'une cuisine sincère.

Notre ambition est de proposer bien plus qu'un repas : une expérience vivante, conviviale et mémorable, où la flamme, les odeurs de cuisson et le partage occupent une place centrale.

Chaque prestation est pensée pour allier générosité, élégance et gourmandise, avec une attention particulière portée à la qualité des produits et à l'émotion qu'ils procurent.

Dans cette démarche, nous avons également fait le choix de sourcer certains de nos produits auprès de *Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France 2011*, afin de prolonger cette exigence de qualité au cœur de notre offre.



COMPOSEZ VOTRE EXPERIENCE

Pour vous offrir une prestation élégante, cohérente et parfaitement maîtrisée, nous vous invitons à sélectionner au **maximum** :

3 entrées
3 plats
3 fromages
3 desserts

Cette sélection nous permet de créer un menu équilibré, pensé pour mettre en valeur chaque instant de votre réception tout en garantissant la qualité de service qui fait l'identité du Brasero des Copains.

Afin de prolonger l'expérience jusque dans le verre, notre œnologue vous proposera également une sélection de vins soigneusement accordés aux mets retenus, pour une dégustation encore plus aboutie.

ENTREES

Les essentiels

- Planche de charcuterie
Jambon de Bayonne IGP affiné 9 mois et jambon Serrano affiné 11 mois
- Tartinade de houmous avec son pastrami
- Cheeseburger à l'effiloché de canard
- Os à moelle en persillade et ses pains grillés
- Couteaux en persillade flambée au ricard

Les Prémiums

- Tataki de thon
- Croque comté truffe
- Foie gras IGP SUD-OUEST sur son pain brioché toasté et son confit de figue au poivre de penja
- Œuf de truite fromage frais sur son blini
- Demi-langoustine snackée “ *beurre Signature au piment d'Espelette* “
- Toast Saint-Jacques sur sa purée de vitelotte

LES PLATS

Côte Terre

Les Premiums

- Duo de brochette de boeuf et de volaille et sa marinade “Signature”
- Magret de canard IGP SUD-OUEST au miel et thym
- Côte de Veau Auvergne-Rhone-Alpes
- Côte d’agneau IGP d’Ecosse
- Côte de bœuf de race Charolaise IGP
- Côte de bœuf de race Limousine

Les Pièces d’exception

- Tomahawk de bœuf “Sélection”
- Côte de bœuf “ Hereford “ Maturé 30 jours
- Côte de bœuf “ Normand “ maturé 30 jours
- Filet de Bœuf “ Charolais “ Façon Rossini
- T-Bone de Veau “Sélection”

LES PLATS

Côté Mer

Les Prémiums

- Brochette de seiche en persillade
- Gambas flambées au Ricard
- Filet de loup
- Filet de dorade
- Pavé de Saumon
- Pavé de thon

Les Pièces d'exception

- Langouste snackée au Brasero avec son
“ *beurre Signature au piment d'Espelette* “
- Demi-Homard grillée avec son
“ *beurre Signature au piment d'Espelette* “
- Tentacule de poulpe à la grecque
- Gambas géante de Madagascar
“ *en persillade et flambée au ricard* “

Les Accompagnements

Choisir jusqu'à 3 sauces et 2 garnitures

Les Sauces

- Sauce Gorgonzola
- Sauce Miel Moutarde
- Sauce Forestière
- Sauce Poivre
- Sauce aïoli

Les Garnitures

- Poêlée de pommes de terre grenaille au sel de Guérande
- Purée de pomme de terre à la truffe
- Assortiment de légumes méditerranéens

LES FROMAGES AOP

Plateau à composer (Choisir jusqu'à 3 fromages)

Plateau à composer

- Rocamadour AOP
- Crottin de Chavignol AOP
- Brie de Meaux AOP
- Morbier AOP
- Cantal AOP
- Comté AOP
- Saint-Nectaire AOP
- Bleu d'Auvergne AOP

LES DESSERTS

- Pain Perdu et son caramel beurre salé
- Ananas rôti
- Fougasse d'Aigues-Mortes Double médaille d'or
- Crème brûlée Minute
- Macaron signé “ *Nuances Gourmandes par Guillaume Mabilleau MOF 2011* “
- Mini croustillant chocolat passion
- Riz au lait avec son caramel beurre salé
- Mini dôme exotique
- Mini tartelette citron meringuée “ *Signature* “
- Gâteau à la broche aveyronnais
- Canelé “Bouchée Grand siècle”

Le Mot de la fin

Chaque prestation est pensée pour faire de votre réception un moment unique, généreux et inoubliable.

Nous serions heureux d'échanger avec vous afin de créer une expérience sur mesure, fidèle à vos envies et à l'esprit du Brasero des Copains.

Le Brasero des Copains

E-mail : lebraserodescopains@gmail.com

Téléphone : 07 59 60 66 10