CARTE 2026

L'EXPÉRIENCE

Le Brasero des Copains

L'art de recevoir autour du feu

Le Brasero des Copains est né d'une envie simple : rassembler les convives 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.

Ce qui guide chaque prestation

01 La qualité des produits

02 La cuisson en direct devant les convives

03 La convivialité et le partage

04 L'élégance et le raffinement

05 Une expérience personnalisée et mémorable

Les entrées

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 PREMIUMS

- 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

Côté terre

LES PREMIUMS

- Duo de brochette de bœuf et de volaille
  et sa marinade « Signature »
- Magret de canard IGP Sud-Ouest
  au miel et thym
- Côte de veau Auvergne-Rhône-Alpes
- Côte d'agneau IGP d'Écosse
- Côte de bœuf de race Charolaise IGP
- Côte de bœuf de race Limousine



CÔTÉ TERRE

Les pièces d'exception

Tomahawk de bœuf	« Sélection »
Côte de bœuf « Hereford »	maturé 30 jours
Côte de bœuf « Normand »	maturé 30 jours
T-Bone de veau	« Sélection »

Les plats

Côté mer

LES PREMIUMS

- 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 grillé

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

3 *sauces*

- Gorgonzola
- Miel Moutarde
- Forestière
- Poivre
- Aïoli

2 *garnitures*

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

Fromages AOP

Plateau à composer

Rocamadour
AOP

Brie de Meaux
AOP

Cantal
AOP

Saint-Nectaire
AOP

Crottin de Chavignol
AOP

Morbier
AOP

Comté
AOP

Bleu d'Auvergne
AOP

CHOISIR JUSQU'À

3 *fromages*

Les desserts

Pain perdu
et son caramel beurre salé

Riz au lait
avec son caramel beurre salé

Ananas rôti

Mini tartelette citron meringuée
« Signature »

Fougasse d'Aigues-Mortes
Double médaille d'or

Gâteau à la broche aveyronnais

Crème brûlée Minute

Canelé
« Bouchée Grand siècle »

Macaron signé
« Nuances Gourmandes par Guillaume Mabilleau MOF 2011 »

Les escales du feu

Quatre façons de vivre l'expérience Brasero des Copains

	DÉCOUVERTE	RECOMMANDÉE SIGNATURE	PRESTIGE	EXCEPTION
Entrées	1 Essentiel	3 dont 1 Premium	3 Premiums	4 Premiums
Plats	3 Premiums	3 Premiums	3 dont 1 Exception	3 Exceptions
Fromages AOP	—	3	3	3
Desserts	—	3	3	3 ou wedding cake

Dans toutes les formules, chaque convive déguste l'ensemble de sa sélection, avec 3 sauces et 2 garnitures.

Devis personnalisé sur demande

Les options

POUR VOTRE MARIAGE

Wedding cake signé par notre pâtissier partenaire

en remplacement des desserts avec La Signature ou Le Prestige. Au choix dans L'Exception : vos 3 desserts ou le wedding cake, inclus.

ALTERNATIVE VÉGÉTALE

Incluse

Steak végétal grillé, brochette de légumes du soleil, purée à la truffe

Incluse en remplacement des plats, à indiquer 1 mois avant la réception.

MENU ENFANT

Burger à l'effiloché de canard
Pommes grenailles
Fougasse d'Aigues-Mortes

Jusqu'à 15 ans.

TÉMOIGNAGES

Ils en parlent

★★★★★

« Le jour du mariage tout a été à la hauteur de nos espérances. Nos invités se sont régalés. »

ALIZÉE V. · MARIAGE

★★★★★

« C'était un Pur RÉGAL. Hygiène, produits ultra frais et régionaux. »

FAMILLE F. · ANNIVERSAIRE

★★★★★

« Comment ne pas recommander le brasero des copains ?! »

JULIEN B. · ANNIVERSAIRE

★★★★★

« Une prestation de qualité dans une ambiance conviviale et bon vivant qui a ravi tous nos invités. »

EMILY D. · MARIAGE

★★★★★

« Nous avons choisi la prestation brasero pour notre mariage et nous en gardons un excellent souvenir. »

MARINE · MARIAGE

★★★★★

« Le Brasero des Copains a vraiment fait l'unanimité lors de notre événement ! »

MIKE D. · ÉVÉNEMENT

5,0

★★★★★

SUR 5 · AVIS CLIENTS

CONTACT

Parlons de votre événement

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.

E-MAIL

contact@braserodescopains.com

TÉLÉPHONE

07 59 60 66 10

Le Brasero des Copains