

# Collection Barbecues Printemps - Eté 2019



457 rue de Belle Fontaine – 57155 MARLY  
03 87 18 02 23 – [event@maison-dufosse.com](mailto:event@maison-dufosse.com)  
[www.letraiteur-christophedufosse.com](http://www.letraiteur-christophedufosse.com)

# Nos formules

---

*Sous élaborées pour un minimum de 30 personnes.*

*Comprennent le pain (60grs /pers.), les condiments et sauces.*

## Barbecue Traditionnel – 17.70 €

### Hors d'œuvres

Salade de César / Jeunes pousses / Parmesan

Salade de pommes de terre / Lard fermier

Coleslaw / Crevettes

Taboulé oriental / Menthe fraîche

Salade de betterave / Echalotes

### Barbecue

Brochette de poulet / Curry / Poivrons

Brochette de bœuf / Paprika / Oignons

Saucisse blanche & Saucisse épicée bœuf & agneau

Côtelette d'agneau

### Accompagnements

Pommes de terre en papillote / Crème citronnée

Légumes primeurs grillés

### Desserts

Salade de fruits frais

Clafoutis aux fruits de saison

Tarte au chocolat

Petit chou vanille / caramel

## Barbecue Tentation – 25.00 €

### Hors d'œuvres

Sucrine Esprit César

Salade de pommes de terre / Lard fermier / Emmental

Salade de quinoa aux petits légumes

Salade de céleri / Noix

Salade de haricots verts à l'échalote

Salade de concombre à la crème et aneth

Jambon Serrano / Melon / Porto

Tomate Collection / Mozzarella Di Buffala / Pesto

### Barbecue

Rib's marinés « maison »

Brochette d'onglet de bœuf / Béarnaise / Paprika

Aiguillette de volaille au citron

Côte d'agneau / Ail rose / Thym-citron

Papillote de cabillaud / Ecrevisses / Beurre au vin de Moselle

**ET/OU Porcelet du terroir rôti sur broche**

### Accompagnements

Tajine de légumes confits à l'huile d'olive

Pommes de terre grenailles sautées à l'ail rose de Lautrec

Frégola Sarda esprit paëlla au safran

### Desserts

Assortiments de tartes du moment (chocolat & fruits)

Entremet fruits rouges *ou* Entremet « pêché originel » *(selon la saison)*

Verrines de saison

Biscuit roulé praliné / citron

## Grand Buffet Tex Mex – 26.00 €

« à partir de 300 invités »

### Las Vegas Saloon

Carré d'as de pâtes chaudes et froides  
Papillotes de poisson du Mississippi  
Grilled Cajun Prawns en brochette  
Variation de salades et crudités

### Western Grill

Sirloin Strip façon New York  
Porc laqué au Coca-Cola  
Poulet grillé façon Cajun  
Roulette de charcuteries et accompagnements  
Pièce de bison caramélisée au miel et épices  
T Bone Steak  
Suprême de dinde grillé façon New Orléans  
Cuissot de porcelet cuit au foin du ranch

### American Burger dream

Angus Beef Burgers fait à la minute en toute déclinaison  
Hamburgers de saumon fait à la minute en toute déclinaison  
Accompagnement de différentes salades et skinned Potatoes

### Potatoes & Chili bar

Variation de pommes de terre farcies au Cheddar, crème et lardons,  
Chili, herbes potagères...  
Chili con carne

### Veggie bar

Riz à la mexicaine  
Déclinaison de patate douce  
Tortillas de légumes croquants au Guacamole  
Carrot cake

### Fromages

Buffet de fromage et pain assortis

### Desserts

Stand de Glace aux 4 parfums  
Bar à Popcorn  
Variation de Tartes aux fruits de saison  
Déclinaisons de cookies  
Brochettes de marshmallow grillés

## A la carte & Boissons

---

### Suggestions du chef

- Grosse gambas « Black Tiger » - 3 / pers. 8.50 € / pers.
- ½ queue de langouste / pers. selon le cours
- Côte de bœuf Simenthal maturée – 3 pers. 5.00 € / pers.

### Plateau de fromages - 4.55 € /pers.

assortiment de 3 variétés / chutney

### Desserts sur le grill - 8.50 € / pers., 4 au choix

Ananas rôti et sorbet coco

Cake à la banane grillée / Crème vanillée

Brochette de guimauves maison

Cookies choco chunk au barbecue

Brochette de « Short cake » et fraises

Aumônière de banane, comme un « split »

Brochette de fruits frais, juste passée au barbecue

Pêches grillées et glace à la vanille bourbon

Mini vol au vent de fruits et crème anglaise

*Les compositions peuvent varier selon l'approvisionnement et la saison.*

### Forfait soft – 3.64 €

Eau plate et gazeuse, assortiment de jus de fruits et sodas, café et thé.

### Fines bulles

Champagne Besserat de Bellefon brut - 30.45 €

Champagne Besserat de Bellefon rosé – 36.00 €

Crémant Dopff et Irion – 15.00 €

Méthode traditionnelle rosé Leucquois – Domaine Lelièvre – 10.00 €

Bière Bofferding 30 l – 104.17 €

### Vins sélection coup de cœur

Languedoc Marius blanc, Domaine de la Dourbie – 11.00 €

Languedoc Marius rouge, Domaine de la Dourbie – 11.00 €

### Vins sélection du terroir

Auxerrois, Domaine Sommy – 13.33 €

Pinot noir, Domaine Les Béliers – 15.00 €

### Bière

Bofferding, fût de 30l – 104.17 €

*Jus de fruits et bières locaux, cocktails avec et sans alcool... sur devis.*

## Prestations annexes

---

### Matériel

Nos prestations peuvent être réalisées sans supplément à la plancha (*pour une prestation avec service*).

Pour une prestation au barbecue à gaz – 85.00 € /le barbecue

**\*Pour le porcelet sur broche :** un supplément 200.00 € sera facturé, comprenant la broche électrique et autre matériel nécessaire à la bonne réalisation de la prestation. Une broche peut tenir un porcelet pour 100 personnes maximum.

### Mobilier

*Tarifs hors frais de livraison et reprise. Autre mobilier sur demande.*

Table de buffet – 13.00 € /u.

Ensemble table en pin 6 pers. + 2 bancs – 10.55 /u.

Coussin – 3.36 € /u.

**Arts de la table à usage unique – 2.50 € /pers.**

Nappes et serviettes intissés, assiettes et couverts à usage unique, gobelets à soft.

Couverts de service et mise en valeur des buffets.

**Arts de la table Classique – 4.17 € /pers.**

Nappage en coton blanc, serviettes en coton, vaisselle en porcelaine, couverts inox, verrerie.

Couverts de service et mise en valeur des buffets.

**Forfait service – 5.00 € /pers.**

Vacation de 5h00 en salle et 3h00 en cuisine.

Au-delà, facturation à 23.33 € l'heure /membre du personnel.

*1 maître d'hôtel pour 250 personnes, 1 chef de rang pour 40.*

*1 cuisinier + 1 cuisinier par tranche de 50 pers.*

**\*Pour le porcelet sur broche :** comptez 2 cuisiniers en plus par tranche de 50 convives, facturés 23.33 € l'heure.

### Livraison et frais kilométriques

Livraison incluse dans un périmètre de 30 km autour de Marly. Au-delà nous facturons les kilomètres supplémentaires.

Pour une prestation sans service, la restitution du matériel doit s'effectuer dans nos locaux sous 48h,

*ou* la reprise du matériel est facturée à 15.00 € dans le périmètre de 30km autour de Marly.

**Nb :** Ne pas oublier de prévoir un lieu muni de branchements électriques.