



## SPÉCIAL COCHON DE LAIT & BARBECUE



### LE PORCELET CRU (À CUIRE VOUS-MÊME)

- Cochon de lait (15-20 kg) : 15.50€/kg
- Exemple : 20kg (env. 35 pers) = 310€
- Option Farce Maison : 50€ (~2.5kg)



### LA FORMULE COMPLÈTE (TOUT INCLUS)

BBQ + Porcelet + Cuisson + Découpe  
+ Matériel

Tarif global : 810€ (pour 35 pers)

**SOIT 23.15€ / PERSONNE SEULEMENT!**



### LOCATION REMORQUE BBQ

- Forfait Weekend : 200€ (Ven-Lun)
- Caution : 1000€



### PORCELET CUIT AU FOUR (TRAITEUR)

- Cuit, coupé, servi chaud en conteneur isotherme
- Maintien au chaud +5H
- Portion (~500g avec os) : 16.50€/part
- Min. 30-35 pers (Total : 495€)



### NOS JAMBONS

- Jambon saumuré CRU (avec os) : 18.00€/kg
- Jambon CUIT (sans os) : 20.00€/kg





## OFFRE BRASERO

### 🔥 LOCATION BRASERO

- Location brasero sur remorque : 200€



### PRESTATION COMPLÈTE (50 PERS. MINI)

- Brasero + Bois + Cuisinier : 350€



### CÔTES DE BŒUF AFFINÉES

Sur demande : Côtes de bœuf affinées disponibles.



### FORMULES (PRIX PAR PERSONNE)

- 1 Cuisse de poulet marinée,  
Pomme de terre parisienne à l'ail,  
Lamelles d'encornet persillade,  
1 Chipolata aux herbes,  
1 Brochette de bœuf (60g) : 15€/pers