



FORMULE & MENU

BBQ Texan vous propose une **capacité de service à partir de 50 personnes et jusqu'à plus de 1000 personnes à l'heure** pour chacun de vos événements*.

**Des frais de déplacement sont à prévoir en complément de la prestation.*

VIN D'HONNEUR

CAPACITÉ DE SERVICE : 1000 PERS/ HEURE

NAVETTE SAUMON ET FROMAGE FRAIS

VERRINE TOMATE ET FROMAGE FRAIS

MINI CLUB SANDWICH AU POULET RÔTI

MINI QUICHE LORRAINE

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE

COUTEAUX À LA PERSILLADE

OS À MOELLE

BROCHETTES DE SAINT-JACQUES AU CHORIZO

BROCHETTES CŒUR DE CANARD À LA PERSILLADE.

MINI TARTELETTE CRÈME D'OIGNON ET MAGRET SÉCHÉ

BROCHETTE DE GAMBAS MARINÉ

VERRINE TZATZÍKI

MINI TARTELETTE MOUSSE ROQUEFORT ET NOIX

MINI PAIN SUÉDOIS AU THON ET POIVRONS GRILLÉE



BUFFET AMÉRICAIN

22€ / PERS *

CAPACITÉ DE SERVICE :
À PARTIR DE 50 JUSQU'À
PLUS DE 1000 PERSONNES.

*(VAISSELLE NON INCLUSE)

3 VIANDES

AU CHOIX

RIBS SAUCE BBQ

CUISSON 6 HEURES

EPAULE D'AGNEAU

CUISSON 8 HEURES

PULL PORK

CUISSON 10 HEURES

BRISKET

POITRINE DE BOEUF - CUISSON 12 HEURES

WINGS DE POULET MARINÉ

CUISSON 5 HEURES

SAUCISSE DE TOULOUSE FUMÉE

CUISSON 5 HEURES

3 ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX

GRATIN DAUPHINOIS

TOMATES À LA PROVENÇALE

RATATOUILLE

CUITE AU FEU DE BOIS

POMMES DE TERRE GRENAILLES À LA TEXANE

MAC AND CHEESE

PÂTE AUX CHEDDAR FERMIER

BEAN'S TEXAN

SALADE COLESLAW

SALADE DE CHOUX



CUISSON AU BRASERO

32€ / PERS

CAPACITÉ DE SERVICE :
DE 45 À 90 PERSONNES.
SERVI EN BUFFET OU EN
PLANCHE À PARTAGER.

MENU LE SABRE

CUISSON AU SABRE

BLANC DE DINDE MARINÉ

OU

ÉCHINE DE PORC MARINÉ

+

PICANHA DE BOEUF

+

POMMES DE TERRE GRENAILLE

OU

RISOTTO AU PARMESAN

OU

RIZ PILAF

+

COURGETTES GRILLÉES.

MENU DE LA MER

BROCHETTE DE POISSON

(SELON ARRIVAGE)

+

SAUMON

+

GAMBAS

+

POMMES DE TERRE GRENAILLE

OU

RISOTTO AU PARMESAN

OU

RIZ PILAF

+

COURGETTES GRILLÉES.

MENU PRESTIGE

32€ / PERS

CAPACITÉ DE SERVICE : À PARTIR DE 50 JUSQU'À PLUS DE 1000 PERSONNES.
*(VAISSELLE NON INCLUSE)

ENTRÉES

AU CHOIX

SAUMON CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET FUMÉE,
MOUSSE CIBOULETTE MESCLUN, POIVRON
JALAPENO ET BLINIS

OU

BROCHETTES DE COEURS DE CANARD À LA
PERSILLADE, RILLETTE D'OIE ET MAGRET
SÉCHÉ.

OU

MOZZARELLA DI BUFFALA FUMÉE TOAST
GRILLÉ JAMBON SERRANNO, MESCLUN ET
TARTARE DE TOMATE

PLATS

AU CHOIX

CÔTÉ DE BŒUF 300GR/ PERSONNES

OU

FILET MIGNON FARCIES : CHEDDAR (300GR/
PERS) CAMEMBERT ET NOIX CHORIZO IBERIQUE

OU

COCHON DE LAIT FARCIE

OU

AGNEAU DE LAIT

ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX

POMME DE TERRE GRENAILLE OU GRATIN
DAUPHINOIS

TOMATE PROVENCALE OU SALADE COESLAW

SAUCES : POIVRE OU BLEU, MAYONNAISE
ÉPICÉ, BBQ ET MIEL MOUTARDE

SERVI EN PLANCHE À PARTAGER OU
EN BUFFET.

Nous pouvons rajouter une entrée ou
une viande au choix en supplément de
5€/personne.



LE BRUNCH

20€ / PERS *

CAPACITÉ DE SERVICE :
À PARTIR DE 50 JUSQU'À
PLUS DE 1000 PERSONNES.

*(VAISSELLE NON INCLUSE)

MENU

PAIN, BEURRE, CONFITURE

MINI VIENNOISERIE

PLANCHE DE CHARCUTERIE

PULL PORK

WINGS DE POULET

POMME DE TERRE GRENAILLE A LA TEXANE

SALADE MESCLUN

SALADE COLESLAW MAISON

FRUIT FRAIS

FROMAGE BLANC MIEL

Sauces maison : Mayonnaise, mayonnaise épicé et BBQ

BOISSONS

JUS DE FRUIT

CAFÉ ET THÉ

Tous nos plats sont faits maison et avec des produit frais
Le service se fait en forme de buffet.