



Animation Braséro - Vins & Convivialité - Épicerie fine



Célébrons ensemble un repas qui rapproche,
qui favorise les échanges et émerveille.

Que ce soit lors d'un mariage, d'un
anniversaire, d'une fête de famille ou d'un
repas d'entreprise.

Nous croyons que le partage d'un repas
constitue un moment précieux.

Le braséro, un joyau culinaire encore peu
exploré, est un outil de cuisson d'exception.

Il permet de marier douceur et saisie.

Cuisant à la plancha pour préserver la
tendresse des aliments et saisissant grâce à
une grille de cuisson élevée au-dessus des
flammes.



Découvrez une variété d'aliments aux saveurs riches et diversifiées.

Nous prenons en charge les viandes, les poissons, les légumes ainsi que les crudités, le pain et les condiments selon votre choix de formules.

Tarifs et menus 2024 :

Explorez nos menus conçus spécialement pour mettre en valeur des saveurs uniques.

Que vous soyez amateur de barbecue traditionnel, de grillades gourmandes ou de plats innovants au feu de bois, notre sélection saura combler toutes vos préférences.

- Menu découverte : 28,00€/personne
4 choix de viandes ou poissons selon la sélection ci-dessous.
condiments / choix de salade et pain compris
- Menu Côte de Bœuf : 39,00€/personne



Découvrez le Menu Découverte, conçu pour combler toutes vos préférences :

- Brochettes de volaille à l'indienne pour une touche exotique.
- Brochettes de bœuf marinées à l'ail et aux herbes aromatiques, une explosion de saveurs.
- Rumstecks assaisonnés au beurre maître d'hôtel, pour une tendresse incomparable.
- Galettes de viande hachée enrobées de lard, une symphonie de textures et de goûts.
- Saucisses blanches gourmandes, un classique qui plaît à tous.
- Pavés de saumon à l'aneth, une rencontre entre fraîcheur et subtilité.
- Crevettes à l'aneth, un délice marin équilibré.

Découvrez le Menu Côte de Boeuf, conçus pour combler toutes vos préférences :

Plongez dans une aventure gastronomique avec notre menu centré autour de la succulente côte de bœuf.

Préparez-vous à un festin de saveurs exquises, soigneusement sélectionnées pour satisfaire vos papilles.

Découvrez notre menu Brasero alléchant :

- Une côte de bœuf dont chaque bouchée est savoureuse
- Des pommes de terre sautées croustillantes
- Une sauce poivre aux arômes envoûtants
- Une salade verte fraîche pour un peu de légèreté
- Du pain frais de la boulangerie du village qui fond dans la bouche

Pour garantir une expérience culinaire personnalisée, la cuisson de la côte de bœuf sera réalisée selon vos préférences individuelles. Que vous la préfériez saignante, à point, ou même bien cuite, notre équipe s'assurera que chaque morceau soit parfaitement préparé, offrant ainsi une dégustation sur mesure à chaque convive. Votre satisfaction gustative est notre priorité !



En pratique :

Optez pour une expérience culinaire distinctive en choisissant notre service de traiteur à domicile.

Laissez-vous séduire par l'arôme envoûtant des grillades et l'atmosphère chaleureuse d'un barbecue bien orchestré.

Nos chefs assurent une cuisson sur place des aliments et le brasero est au cœur de vos festivités.

Dans une ambiance conviviale, chacun se sert selon ses préférences.

Il n'y a pas de service à table, mais plutôt un repas participatif où vos convives profiteront d'une immersion dans l'art du brasero, du bbq, des grillades et du plaisir de partager des moments inoubliables.

(Offre valable pour un groupe de 40 à 100 personnes)



Nous contacter pour un devis personnalisé:

Nous rencontrer en boutique:
29 chemin de la belle bouche
34340 Marseillan.

Par téléphone: 07.49.55.18.14

Site internet :

<https://www.toqueta-marseillan.com>

Mail: toqueta.marseillan@gmail.com

Facebook:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61561477723976>

Instagram:

<https://www.instagram.com/toquetamarseillan/>