

MON BRÉSILIEN

CHEF - BRASERO - EVENTS



POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

MON BRÉSILIEN

Mon Brésilien vous accompagne dans tous les événements de votre entreprise :

- un **petit déjeuner** pour bien commencer la journée et motiver vos équipes,
- un **cocktail** pour le lancement d'un produit ou la signature d'un contrat
- un pot de départ, une fête thématique autour d'un **brasero**, un **buffet froid ou chaud** pour partager un moment de convivialité,
- un **brunch** ou un **déjeuner** pour un séminaire ou une formation avec vos collaborateurs pour une pause bienvenue,
- un repas d'affaires avec des clients importants autour d'un **menu d'exception**.

Nous vous proposons des formules et des prestations sur mesure, en nous adaptant à vos envies et votre budget.

En prestation sur place ou en livraison, c'est vous qui choisissez la formule qui vous convient.



LE CHEF

FABRICIO DELGAUDIO

Une histoire de passion et d'amitié, le coup de cœur pour le Sud de la France et la beauté de son site... l'aboutissement d'un rêve d'enfant.

Déjà tout petit, dans sa ville natale São Paulo, Fabricio rêvait d'horizons lointains et de découvertes, les mots et les sonorités de la gastronomie française, qui sonnaient si exotiques à ses jeunes oreilles, l'interpellaient déjà...

Alors, très jeune, il suit sa vocation dans la restauration. Au long de ses voyages, il n'aura alors de cesse de se perfectionner, d'acquérir les savoir-faire et d'enrichir sa culture gastronomique. C'est finalement la vie et la passion qui le conduisent jusqu'au cœur de la Provence.

Depuis son arrivée en France en 2005, toujours à la recherche des meilleurs produits, il n'a pas quitté les fourneaux et a poursuivi sa route dans les cuisines parmi les plus prestigieuses de France, à Paris et en Provence.

Fabricio Delgaudio un soupçon de folie venu du Brésil ! Il n'a jamais perdu de vue son rêve...



Aline GERARD



POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

LE BRASERO

L'envie de revenir à l'essentiel... Votre événement pas comme les autres. Le partage et la convivialité...

Impressionner vos clients ou vos collaborateurs, motiver vos équipes par des show cooking autour de la flamme, des cuissons à feu vif à faire titiller les papilles.

Nous adaptons notre concept dans votre entreprise ou le lieu de votre choix.



Profitez de ma cuisine au brasero : belles pièces de viande, pêche du jour, saveurs d'ici et d'ailleurs.

Une cuisine saine et de qualité, je crée pour vous des plats cuisinés minute au feu de bois. Un retour à l'essentiel où le plaisir prend toute sa place !

FAITES DE VOTRE ÉVÈNEMENT UN SUCCÈS CULINAIRE INOUBLIABLE



POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

LE COCKTAIL

Inclus : eau plate et gazeuse, softs, nappage et matériels pour le bon déroulement.

Personnel non inclus.

Minimum 10 personnes.



NOTRE SÉLECTION

- Madeleine au pesto
- Gaspacho andalou et croutons à la tapenade
- Crème glacée aux carottes cumin
- Corolle de confit d'oignon, tomate séchée et mozzarella au thym
- Sardine en escabèche, guacamole et courgettes
- Tataki de thon au sésame et wakamé
- Mini caprese en hérisson
- Bouchée de foie gras au torchon
- Cône saumon fumé et cream cheese
- Sablé breton chèvre, ciboulette et oeufs de truite
- Tartare de boeuf couronne
- Capuccino de champignons et pétoncles
- Tartelette aux légumes confits
- Ceviche de bar aux agrumes
- Carpaccio de poulpe au basilic
- Mini rosbeef Madère
- Crémeux de moules au safran
- Salade de sèche
- Brochette de kefta
- Effiloché de canard au coing
- Mini soupe au pistou
- Bouchée aioli
- Gaspacho de melon à la lavande
- Mini madeleine de Commercy au curry
- Croque finger comté truffe
- Mini baba au rhum
- Finger citron-ananas
- Royal chocolat croustillant
- Salade de fruits gourmande
- Panier de fruits frais (minimum 20 personnes)

4 BOUCHÉES PAR PERSONNE : 5.50€

6 BOUCHÉES PAR PERSONNE : 7.90 €

9 BOUCHÉES PAR PERSONNE : 9.60 €

12 BOUCHÉES PAR PERSONNE : 12.50 €



LES SHOW-COOKINGS

GOURMANDS



Saumon gravelax à l'aneth

Servi sur blinis et pain de campagne, accompagné d'une crème citronnée

3.90 € PAR PERSONNE

Terrine de foie gras de canard maison

Servi sur du pain aux céréales, confiture d'oignons, confit de figue, fleur de sel et poivre mignonette

5.20 € PAR PERSONNE

Jambon cru de Parme ou Iberico

Jambon de pays sur griffe servi avec ses accompagnements (pour 100 à 150 personnes)

4.50 € PAR PERSONNE

Atelier huîtres n° 3

Servi avec vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle et beurre demi-sel (vendu par 48 pièces minimum)

2.90 € PAR PIÈCE

Atelier tartinades

Tapenade d'olives noires, houmous, artichaud et caviar d'aubergines. Servi avec une collection de pains tranchés

3.10 € PAR PERSONNE

LES ATELIERS AU CHOIX

BRASERO

Crevettes aux épices, volaille à la provençale, bœuf au soja et bouchée végétarienne



Poulpe mariné et chorizo, flambé à l'armagnac



Foie gras poêlé à la flamme, réduction au xérès

(25 grammes / pers.)

6.90 € PAR PERSONNE

Certains de ces shows ne peuvent se réaliser qu'en extérieur, sous abri aéré et en aucun cas dans une salle fermée, car celles-ci génèrent un dégagement de fumée.



POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

NOS MENUS



MENU

PETIT DÉJEUNER

Minimum 20 personnes.

Formule accueil

Croissant, pain au chocolat, tartines, beurre, confitures, café, lait, thé et jus de fruit

6,50€ PAR PERSONNE



Formule petit déjeuner gourmand

Croissant, pain au chocolat, 2 variétés de cakes sucrés (fruit et chocolat), pancakes, salade de fruit, tartines, beurre, confitures, café, lait, thé et jus de fruit

8.50€ PAR PERSONNE



Formule petit déjeuner continental

Croissant, pain au chocolat, tartines beurre confitures, yaourt et compote, oeufs brouillés, oeuf à la coque, saucisse à la tomate, de la poitrine fumée grillé, café, lait, thé et jus de fruit

18.00€ PAR PERSONNE

Inclus gobelets, touillettes, sucre et serviettes.



MENU

LE BRUNCH

Minimum 20 personnes
Possibilité de rajouter un plat en show-cooking au choix (supplément 12€)

Les classiques

Croissant, pain au chocolat, pain au raisins, brioches et divers pains, beurre, confiture, yaourt et compote, oeufs brouillés, saucisses au brasero et poitrine fumée



Bar à Salades

Taboulé libanais, tomate et burrata au pesto, pâté de pintade et oignons confis, salade verte asiatique et vinaigrette



Le coin du charcutier

Collection de charcuterie au plateau et fromages affinés par la fromagerie Grosso



Le sucré

Ananas rôti au brasero, glace à la vanille, tarte framboise, tarte citron meringué et tarte tatin



Les boissons

Eaux, softs, jus de fruits orange et goyave, café, lait et chocolat



Plat au Brasero

Filet de porc noir caramélisé à la sauge, pommes de terre grenailles en persillade

ou

Duo de saucisses aux oignons grillés et polenta snackée au brasero

ou

Filet de daurade et tomates confites au brasero

25.00€ PAR PERSONNE



MENU

DÉJEUNERS

Nous accompagnons les entreprises pour réaliser un buffet à la hauteur de l'événement. Découvrez notre gamme de buffets déjeunatoires debout ou assis.

DÉJEUNERS AU BUFFET

Minimum 20 personnes. Eau plate et gazeuse, softs inclus. Nappage et matériels pour le bon déroulement. Personnel non inclus. Vous avez le choix entre un buffet froid ou buffet chaud & froid, à vous de composer votre menu.

Buffet froid

- Ceviche de daurade aux agrumes
- Salade de quinoa aux légumes grillés
- Hérisson de tomates mozzarella
- Melon jambon de pays
- Collection de crudités
- Terrine de canard aux fruits secs
- Velouté de piment piquillos
- Crème glacée de petits pois
- Terrine de campagne
- Bonbons de pintades
- Planche de charcuterie
- Planche aux trois fromages
- Planche mixte
- Salade composée
- Salade Caesar
- Taboulé à l'orientale
- Houmous
- Caviar d'aubergine

Buffet chaud

- Gnocchis à la bolognaise
- Paleron braisé basse température
- Maigre rôtie
- Magret de canard au miel et framboise
- Suprême de volailleaux champignons
- Soupe au pistou
- Aioli provençale
- Filet de porc fumé au thym

Les desserts

- Mini Baba au rhum
- Tartelette citron meringuée
- Sablée breton à la framboise
- Salade de fruits gourmande
- Croustillant au chocolat

MENU FROID : 6 VARIÉTÉS AU CHOIX + 2 DESSERTS
24.00€ PAR PERSONNE

MENU CHAUD ET FROID : 4 VARIÉTÉS FROIDES, 2 VARIÉTÉS CHAUDES + 2 DESSERTS
35.00€ PAR PERSONNE



MENU BRASERO

4 variétés au buffet froid + show-cooking, le fromage et un dessert au choix

Une façon décontractée et en mode show-cooking de recevoir vos collaborateurs, clients, partenaires... Sans avoir la contrainte d'un dîner 100% assis

Buffet froid

Ceviche de daurade aux agrumes, salade de quinoa aux légumes grillés, hérissos de tomates mozzarella, melon jambon de pays, collection de crudités, terrine de canard aux fruits secs, velouté de piment piquillos, crème glacée de petits pois, terrine de campagne, bonbons de pintades, planche de charcuterie, planche aux 3 fromages, planche mixte, salade composée, salade Caesar, taboulé à l'orientale, houmous ou caviar d'aubergine



Picanha de boeuf, suprême de volaille aux épices et saumon entier à la cuillère

Servi avec une collection de légumes cuits au brasero, chimi-churri et sauce vierge



Le fromage

Collection de fromage chèvre, brebis et vache, avec une pointe de salade à l'huile d'olive
Au choix à l'assiette, plateau à table ou au buffet



Pour terminer

Mini Baba au rhum, tartelette citron meringuée, sablée breton à la framboise, salade de fruit gourmande ou croustillant au chocolat

45.00€ PAR PERSONNE

MENU BARBECUE CHIC

Atelier brasero inclus

Buffet d'entrées froides

Ceviche de daurade aux agrumes, salade de quinoa aux légumes grillés, hérissos de tomates mozzarella, melon jambon de pays, collection de crudités, sauce aioli, guacamole



BRASERO

Une collection de viandes cuites devant vos convives

Côte de bœuf Angus 1kg pour 5 personnes, Pluma de pata negra et Cuisses de volaille fermière aux épices

Les sauces

Chimi-churri, Sauce vierge, Sauce hot spicy

Les garnitures

Pommes de terre grenaille en persillade, Choux Pak Choi snackés et Légumes grillés à la flamme



Collection de fromage

Chèvre, brebis et vache, avec une pointe de salade à l'huile d'olive.
Au choix à l'assiette ou plateau à table ou au buffet.



Buffet de desserts

Panna cotta fruit de la passion, salade de fruits frais en vasque, finger chocolat, assortiment de tartes à partager, mini baba au rhum et quelques gourmandises



Café / thé servi en open bar

58.00€ PAR PERSONNE



MENU

PORQUEROLLES

Composé d'une mise en bouche, plat, fromage et buffet de dessert. Ce menu est servi uniquement à la suite d'un vin d'honneur de 12 pièces minimum.

Mise en bouche

Crème glacée petits pois, saumon fumé crème citronnée
Terrine de campagne, risotto d'épeautre, jus corsé au porto
Velouté de piquillos, noix de Saint Jacques poêlée



Canon de volaille fermière

Farci aux champignons, polenta snacké

ou

Paleron braisé basse température

Carotte glacée au miel, sucrine braisée

ou

Maigre rôti en feuille de bananier

Mousseline de pannais au citron et olives



Collection de fromage

Chèvre, brebis et vache, avec une pointe de salade à l'huile d'olive.
Au choix à l'assiette ou plateau à table ou au buffet.



Buffet de desserts

Panna cotta fruit de la passion, salade de fruits frais en vasque, finger chocolat, assortiment de tartes à partager, mini baba au rhum et quelques gourmandises



Café / thé servi en open bar

43.00€ PAR PERSONNE

MENU

ARGENTIERE

Les convives seront servis à l'assiette et à table

Tarte fine au rouget ou à la sardine

Tapenade noire et tomate catalane

ou

Ceviche de bœuf Angus

Mayonnaise à la coriandre

ou

Terrine de canard aux fruits secs

Confit d'oignon blanc au miel de lavande



Canon de volaille fermière

Farci aux champignons, polenta snacké

ou

Paleron braisé basse température

Carotte glacée au miel, sucrine braisée

ou

Maigre rôti en feuille de bananier

Mousseline de pannais au citron et olives



Collection de fromage

Chèvre, brebis et vache, avec une pointe de salade à l'huile d'olive.
Au choix à l'assiette ou plateau à table ou au buffet.



Secret nougat chocolat

Entremet chocolat nougat, mousse chocolat du Pérou, bâtonnet chocolat pistache

ou

Finger Ananas

Biscuit dacquoise coco, compotée d'ananas, mousse coco, glaçage mangue



Café / thé servi en open bar

48.00€ PAR PERSONNE



MENU

PRESQU'ILE DE GIENS

Carpaccio de Saint Jacques

Vinaigrette passion et tartare de loup de mer

OU

Tataki de bœuf

Compotée de rhubarbe au sirah

OU

Bonbon de pintade

Champignons à l'orientale



Filet de veau fumé au thym

Pépites de foie gras poêlé, mousseline de ratte à la truffe

OU

Turbot de nos côtes cuit au brasero

Févettes à la menthe et émulsion iodée

OU

Pluma de pata negra à la valencienne

Riz safrané et légumes d'une paella



Collection de fromage

Chèvre, brebis et vache, avec une pointe de salade à l'huile d'olive.
Au choix à l'assiette ou plateau à table ou au buffet.



Finger saveur du Japon

Biscuit Joconde au thé vert matcha

OU

Finger Ananas

Biscuit Joconde, croustillant au chocolat blanc, panna cotta, compotée de framboise



Café / thé servi en open bar

62.00€ PAR PERSONNE



NOTRE GAMME DE

PLATEAUX REPAS

8 plateaux identiques minimum

Chez Mon Brésilien, nous nous engageons à offrir des repas délicieux, frais et savoureux à vos employés ou clients lors de vos réunions, formations ou événements d'entreprise. A vous de composer vos plateaux repas qui seront à commander 48h à l'avance et livrer à l'heure de votre convenance.

Les entrées, au choix

- Taboulé à la libanaise
- Salade Caesar
- Tartare de betterave et chèvre frais
- Salade de calamar, spaghetti de courgette au citron
- Terrine de campagne, radis, cornichons
- Tarte fine caviar d'aubergine et filet de rouget
- Tomate mozzarella et pesto
- Burratta, tartare de tomate
- Salade de penne saumon fumé et olives
- Ceviche de dorade aux agrumes
- Salade thaï poulet, carotte, choux chinois relevé au soja et au gingembre
- Velouté de champignons

Les plats, au choix

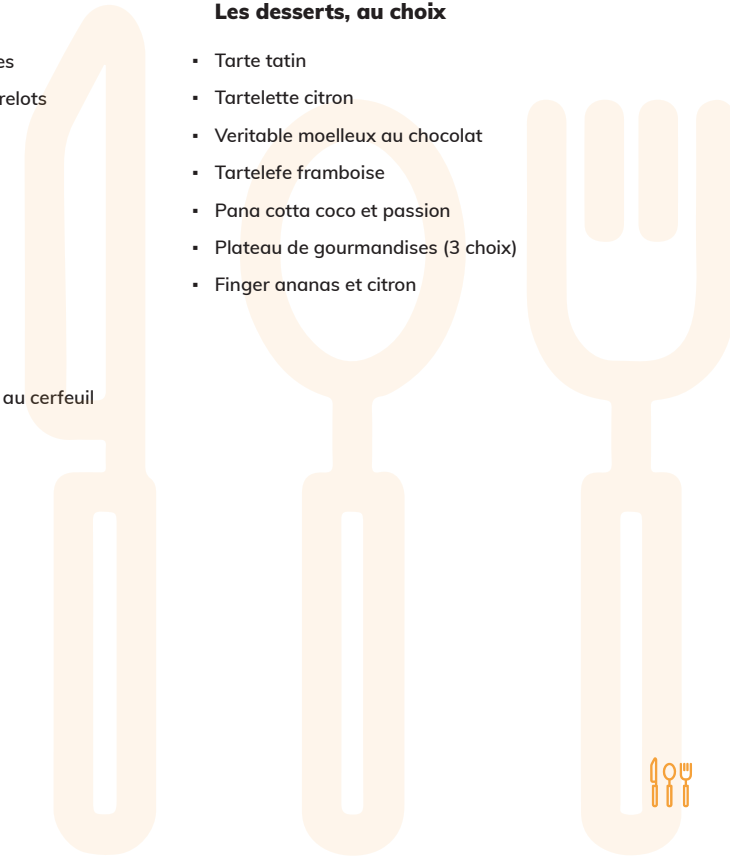
- Filet mignon de porc caramélisé au miel et pommes gala sautées
- Supreme de volaille, sauce poulet, champignons et oignons grelots
- Filet de canard, pommes grenailles en persillade
- Rôti de boeuf à la moutarde, spaghetti de courgettes
- Sauté de légumes façon wok au soja et sésame
- Blanquette de veau et riz basmati
- Wok de thon façon tigre qui pleure
- spaghettis de courgette, sauce tomate et lardons
- Gnocchi poulet émincé au curry
- Grenadin de veau, sauce fromagère, écrasé de pomme de terre au cerfeuil

Les desserts, au choix

- Tarte tatin
- Tartelette citron
- Veritable moelleux au chocolat
- Tartelette framboise
- Pana cotta coco et passion
- Plateau de gourmandises (3 choix)
- Finger ananas et citron

20€50 PAR PLATEAU (UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT)

Les plateaux sont livrés avec les couverts, une bouteille d'eau, le pain et le fromage selon la saison.



LA LOCATION DE

MATÉRIEL

Si vous souhaitez une prestation clé en main pour votre réception d'entreprise, nous pouvons vous mettre à disposition de la vaisselle et du matériel de réception, ainsi que du personnel de service.

Forfait art de la table **12.00 € PAR PERSONNE**
Comprend la verrerie, les couverts, les assiettes, les serviettes en coton

Vaisselle supplémentaire **0.35 € LA PIÈCE**
Location ou rack / à la caisse

Seau à champagne **8.00 € PAR UNITÉ**

Le mobilier

Table rectangulaire 8 personnes	10.00 € PAR UNITÉ
Nappe rectangulaire	11.00 € PAR UNITÉ
Table ronde 8 à 10 personnes	15.00 € PAR UNITÉ
Nappe ronde	16.00 € PAR UNITÉ
Mange debout	11.00 € PAR UNITÉ
Housse mange debout	6.00 € PAR UNITÉ
Chaise pliante en résine blanche	2.40 € PAR UNITÉ
Chaise square blanche champêtre	3.10 € PAR UNITÉ
Chaise wedding blanche	3.20 € PAR UNITÉ
Chaise Napoléon blanche	6.50 € PAR UNITÉ
Chaise Saint-Rémy en bois	9.15 € PAR UNITÉ

Pour les besoins en personnel de service, nous vous remercions de nous faire une demande particulière et un devis vous sera proposé.

La livraison n'est pas incluse dans le prix des prestations. Un supplément vous sera facturé en fonction de la distance du lieu de livraison.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



MON BRÉSILIEN

266 rue de la Forge
83400 Hyères les Palmiers

Contact@monbresilien.fr

+33 4 94 30 01 56

