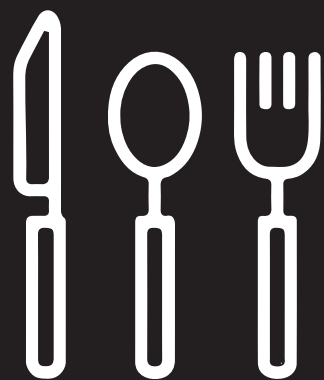




MON BRÉSILIEN

CHEF - BRASERO - EVENTS

FABRICIO DELGAUDIO

MON BRESILIEN



Claire PENOT

CHEF CUISINIER



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 conduit 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 MARIAGE LE BRASERO

Un retour à l'essentiel où le plaisir prend toute sa place !

Impressionner vos invités avec des ateliers autour de la flamme, des cuissons à feu vif à faire titiller les papilles.

Nous adaptons notre concept dans le lieu de votre choix : un domaine viticole, votre jardin, votre terrasse, au bord de votre piscine. Tous les lieux sont possibles.



Le partage et la convivialité...

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. L'envie de revenir à l'essentiel.

VOTRE MARIAGE PAS COMME LES AUTRES !



LE BRASERO



FABRICIO DELGAUDIO

Claire PENOT

MON BRÉSILIEN





LA TRADITION

Après plusieurs expériences, nous pouvons vous proposer des menus concoctés dans le plus grand respect de la tradition française, avec une touche moderne et venue d'ailleurs.

Notre seul objectif : des menus équilibrés, la qualité des produits, la cuisson, et pour finir surtout le goût.

Votre mariage sera organisé en étroite collaboration avec notre équipe. **Notre priorité est de vous apporter le bonheur, à travers des mets spécialement conçus pour votre mariage.**



Pour votre mariage

LE VIN D'HONNEUR

Les boissons rafraîchissantes, comprenant des eaux détox, des thés, des infusions glacées, de l'eau plate, de l'eau gazeuse et des boissons sans alcool, ainsi que les nappages et le matériel nécessaire pour en assurer le bon déroulement, sont inclus.



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
- 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 œufs de truite
- Tartare de bœuf 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 commerce au curry
- Croque finger comté truffe

6 PIÈCES PAR PERSONNE : 9.90 €

9 PIÈCES PAR PERSONNE : 13.00 €

12 PIÈCES PAR PERSONNE : 15.60 €



LES ATELIERS
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)

2.90 € PAR PERSONNE

Atelier tartinades

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

3.10 € PAR PERSONNE

LES ATELIERS
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

Certaines de ces animations 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.

Tarifs hors personnel



Pour votre mariage

NOS MENUS

Pour le jour le plus spécial de votre vie, nos menus de mariage sont élaborés avec soin pour refléter votre style et satisfaire les palais les plus exigeants.

Des plats raffinés mettant en valeur des ingrédients frais et de saison seront l'élément clé de votre réception, créant des souvenirs gustatifs qui dureront toute une vie.



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, sucrose 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€ PAR PERSONNE



MENU

ARGENTIÈRE

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, sucrose 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€ PAR PERSONNE

MENU

BRASERO

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

Ceviche de daurade

Guacamole, suprême de pamplemousse flambé au chalumeau

ou

Foie gras de canard au torchon

Chutney d'abricot aux épices

ou

Velouté de piment piquillos

Tartare de courgettes grillées aux échalotes confites



Dégustation de picanha de bœuf, volaille aux épices et saumon

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



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.



Forêt noire

Biscuit cacao, mousse au chocolat, compote griotte, plaquette chocolat et cerise

ou

Dôme dragée

Biscuit dacquoise, croustillant dragée, confit de fraise et mousse à la vanille



Café / thé servi en open bar

58€ 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€ 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€ PAR PERSONNE





ON NE LES OUBLIES PAS

MENU ENFANTS

Nous croyons que même les plus jeunes méritent une expérience gastronomique exceptionnelle (jusqu'à 10 ans).

Suprême de volaille aux petits légumes et écrasé de pomme de terre ET Brownie crème anglaise

20.00 € PAR PERSONNE

LES INVITÉS

SUPPLÉMENTAIRES

Au dessert et café

14.00 € PAR PERSONNE

Les menus spéciaux : végétarien, sans gluten.... (Le chef se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécial pour vos convives)

SUR DEVIS

MUSICIENS, DJ, BABY SITTER...

MENU PRESTATAIRES

Entrée, plat, dessert au choix du chef

25.00 € PAR PERSONNE

Plateau repas froid

25.00 € PAR PERSONNE

Menu identique aux convives (le service se fera simultanément aux convives).

TARIF MENU





POUR LE LENDEMAIN **BRUNCH**

Début de la prestation à 11h jusqu'à 15h

Les classiques

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



Bar a 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



BRASERO

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

ou

Duo de saucisses aux oignons grillés
Polenta snackée au brasero

ou

Filet de daurade
Tomates confites au brasero



Le sucré

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



Les boissons

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

38€ PAR PERSONNE





LES COMPLÉMENTS DE

PRESTATIONS

Nous comprenons que chaque mariage est une expérience unique, méritant une touche personnelle et des prestations exceptionnelles.

PYRAMIDE DE MACARONS



100 macarons

110.00 €

200 macarons

190.00 €

400 macarons

370.00 €

CASCADE DE CHOUX



2 choux par personne

5.50 € PAR PERSONNE

3 choux par personne

8.20 € PAR PERSONNE

SNACKING POUR LA NUIT



Pièces sucrés

1.20 € PAR PIÈCE

Pièces salées

1.60 € PAR PIÈCE

Corbeille de fruits frais

(200g par personne)

2.50 € PAR PERSONNE



POUR VOTRE MARIAGE

LES BOISSONS

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

Sur la base de 30 cl par personne

Le bar à sirop artisanal

1.50 € PAR PERSONNE

Le forfait SOFT

Assortiment de jus de fruits, les sodas, eau plate et gazeuse

2.40 € PAR PERSONNE

Les classiques

Kir vin blanc, les vermouth, les anisés

3.80 € PAR PERSONNE

Le champagne

Côte de Provence (blanc, rouge, rosé)

9.00 € PAR PERSONNE

La bière Moretti ou Heineken

Fût de bière

Location tireuse à bière

Location éco cup (lot de 50)

50.00 € LE FÛT

50.00 €

10.00 € LE LOT

LA CAVE

LES VINS BLANC

Valérie blanc 2023 Rolle, ugni-blanc, clairette, sémillon

9.90 €

Première blanc 2023 Rolle sémillon

14.00 €

Confidentielle blanc 2022 Rolle

20.00 €

LES VINS ROSÉ

Magali rosé 2023 Grenache, cinsault, syrah, cabernet

9.60 €

Première rosé 2023 Rolle sémillon

14.00 €

Confidentielle rosé 2023 Cinsault, grenache, mourvèdre

19.00 €

LES VINS ROUGE

François rouge 2021 Syrah, cabernet, mourvèdre

9.60 €

Première rouge 2021 Syrah, mourvèdre

17.00 €

Confidentielle rouge Syrah, mourvèdre

22.00 €

LES PÉTILLANTS

Atmosphère rosé 2021

16.00 €

Champagne « AYALA »

33.00 €

LES EAUX

Evian, Badoit ou san Pellegrino ou Châteldon au choix

2.40 € PAR PERSONNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LA LOCATION DE MATÉRIEL

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

DÉJEUNER TEST

En fonction des disponibilités, un déjeuner test pourra vous être proposé sur place (du 1er novembre jusqu'au 30 avril 2024). Ce déjeuner aura lieu uniquement à la suite de la réalisation d'un premier devis.

Les dégustations sur place se dérouleront dans nos locaux du mercredi au samedi uniquement le midi. Nous sommes en mesure de recevoir jusqu'à 4 personnes maximum. Un assortiment de pièces relatif à votre vin d'honneur ainsi qu'une sélection de vos entrées et plats chauds vous seront proposés. Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter vos boissons.

Ce déjeuner test vous sera facturé au tarif forfaitaire de 35 € par personne.

(Hors boisson alcoolisée proposé sur place / facturation à la bouteille). En cas de réservation de nos services, la dégustation des mariés sera déduite de la facture finale du mariage.

Attention : la prise de rendez-vous pour une dégustation ne tient pas lieu de réservation de la date de votre mariage.



LE PERSONNEL

Le coût du personnel n'est pas inclus dans nos prestations.

Pour le vin d'honneur : Il vous faudra prévoir une vacation de 3H00 dont 1h00 réservée à la mise en place et au débarrassage.

Pour un repas : Il vous faudra prévoir en moyenne une vacation de 7H00 dont 2h30 réservée à la mise en place et au débarrassage. Pour la réussite de votre réception, nous comptons un chef de rang pour 25 personnes environ (incluant obligatoirement 1 maitre d'hôtel) et un cuisinier pour 50 à 100 personnes (incluant obligatoirement 1 chef de cuisine). En raison de la configuration de certains lieux de réception, nous imposons parfois un chef de rang supplémentaire pendant toute la durée de la prestation.

Pour la nuit : départ de l'équipe 5H00 du matin au plus tard.

Maitre d'hôtel et chef de cuisine

38.00 € TTC

Chef de rang et commis de cuisine

34.00 € TTC

Maitre d'hôtel et chef de cuisine (au-delà de 1H00 du matin)

48.00 € TTC

Chef de rang et commis de cuisine (au-delà de 1H00 du matin)

44.00 € TTC

Heures du dimanche & jours fériés

40.00 € TTC

NOS PRESTATIONS

Nos tarifs incluent :

- Le pain et les glaçons
- La remise en état des offices mis à notre disposition

Ne sont pas inclus dans nos tarifs :

- Le balayage de la salle de réception et l'enlèvement des bouteilles vides que nous n'aurions pas vendues.
- Déplacement (véhicule et personnel)
- Tous nos prix s'entendent TTC frais de déplacement en sus, variables selon le lieu de la prestation à savoir 1.70 € du km (départ laboratoire / lieu de prestation).
- Si le vin d'honneur se déroule dans un lieu différent du dîner, nous vous remercions de prévoir un supplément de 1,20 € par invité (avec un minimum de 100,00 €).

Conditions de réservation

Au moment de la réservation de nos services, un acompte d'un montant équivalent à 30 % du montant TTC prévisionnel de la commande vous est demandé. Un acompte supplémentaire vous est demandé 30 jours avant la prestation afin d'atteindre 60 % du montant TTC prévisionnel en cours de la commande. La réservation définitive ne sera effective qu'après la signature du devis par les deux parties et le versement du 1er acompte. Le règlement du solde de la facture sera réglé à réception de celle-ci.

Conditions d'annulation

Pour toute annulation de la commande du fait du client, le ou les acomptes versés seront perdus.



Pour toute annulation de la commande du fait du client, une indemnité compensatrice vous sera facturée en plus, à savoir :

De 6 mois à 30 jours	15% DU MONTANT DE LA PRESTATION
De 30 jours à 3 jours	30% DU MONTANT DE LA PRESTATION
Moins de 3 jours	SOLDE DE LA PRESTATION

Pour tout report de la commande du fait du client (quelque en soit le motif) :

Dans un délai supérieur ou égale à 10 jours avant la date de l'évènement, une indemnité compensatrice d'un montant de 1500.00 € vous sera facturée.

Dans un délai inférieur à 10 jours avant la date de l'évènement, une indemnité compensatrice d'un montant équivalent à 30% du montant du devis en cours vous sera facturée afin de couvrir les frais engagés (locations de matériel, commandes, etc....).

Dans un délai inférieur à 3 jours avant la date de l'évènement, une indemnité compensatrice d'un montant équivalent à 60% du montant du devis en cours vous sera facturée afin de couvrir les frais engagés (locations de matériel, commandes, etc....).

Pour tout report sur une nouvelle année civile, seules les propositions de la brochure correspondant à cette nouvelle année seront en mesure d'être proposées. Un nouveau devis (incluant nos nouveaux tarifs, nouvelles conditions de vente, etc....) devra impérativement être réalisé.

Confirmation du nombre de couverts :

Le nombre exact d'invités ainsi que le plan de table doivent nous être confirmés par écrit 7 jours avant la prestation. La facture sera arrêtée sur ce nombre, même en cas de désistement de dernière minute. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 5 jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de nos approvisionnements, étant entendu que les repas supplémentaires seront facturés en sus. Dans le cas où la défection de convives serait supérieur à 15 % du chiffre annoncé sur le devis, des indemnités compensatrices vous seront facturées en dédommagement du préjudice commercial cause (au-delà de 15 %, 10.00 € par personnes au vin d'honneur et 35.00 € par personne au repas).

Matériel laissé à disposition :

La vaisselle, le nappage laissés à disposition à la fin de la réception devront être comptabilisés et validés avec le maître d'hôtel. Nous vous rappelons que toute casse ou détérioration abusive du matériel vous sera facturé ainsi que toute dégradation anormale des nappes et serviettes (cire, crayon, accroc...).

Garantie de prix :

Les taux de TVA appliqués sont de 10 et 20%. Toutes modifications de ces taux pourront avoir une incidence sur les tarifs de cette brochure. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur le jour de l'évènement.

Responsabilité :

Tout évènement de force majeure, grève, accident, intempérie, ne peut engager notre responsabilité sur votre prestation. De même, que nous ne pourrions gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal...

Allergènes et fabrication

Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant : des céréales contenant du gluten, des graines de sésame, du soja et produits à base de soja, des crustacés, des œufs, des poissons et produits à base de poisson, des fruits à coques, des mollusques, du lait et produits à base de lait, du céleri et produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde. Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats.

Règlement sanitaire

Notre laboratoire de production est accrédité. Cela implique la traçabilité totale et le suivi sanitaire régulier de tous nos produits. Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs. Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client.



MON BRÉSILIEN

Hyères les Palmier
Contact@monbresilien.fr
06.47.13.23.79

