

Fromages

- Fromages braisés (camembert, chèvre et maroilles)
- Plateau de fromages régionaux (chèvres frais/aromatisés, écumes de Wierreux, tome de Cambrai, abbaye de Belval, mimolette, bergues, mont des Cats, maroilles – vieux Lille, fermier, dauphin)
- Plateau de fromages découverte (laissez-vous surprendre par la sélection de notre fromager)

Salades

- Laitue
- Feuille de chêne

Desserts

- Brioche perdue
- Crêpes
- Ananas flambé
- Bananes flambées
- Fontaine à chocolat (au choix : lait, noir ou blanc)
- Panier de fruits de saison (fraise, kiwi, ananas, poires, bananes)



Trou normand

- Vanille des îles, ananas rôti et caramel
- Fraîcheur glacée à la bêtise de Cambrai



Nos prestations

- Traiteur brasero
- Mariages et fêtes privées
- Événements d'entreprise



07 85 58 88 80

auto.brassero@gmail.com

Suivez-nous !



Le feu au coeur de vos événements



Traiteur brasero

Événements privés & pro



Réalisation : BJ PUB - Ne pas jeter sur la voie publique

Amuse-bouches

Les spécialités

- Mini-burgers cheddar, chèvre ou maroilles
- Mini croque-monsieur : cheddar, chèvre ou maroilles
- Pain à l'ail
- Mini hot-dog
- Pilons de poulet (nature ou marinés)
- Plateau de moules
- Dips de légumes

Les tartinades

- Saumon
- Os à moelle
- Foie gras, oignons caramélisés
- Oignons caramélisés
- Chorizo
- Sardines

Les navettes

- Saumon ail et fines herbes
- Mimolette
- Poulet mayo
- Jambon emmental

Sur pic

- Merguez, saucisses
- Tentacule de poulpes

Fruits

- Tenders de poulet (sauces : chimichurri, spicy garlic, barbecue, mayonnaise, ketchup)

Entrées

- Ribs d'agneau ou de porc
- Champignons farcis

Les brochettes de la mer

- Brochettes de crevettes
- Brochettes de saumon
- Brochettes de Saint-Jacques
- Brochettes de cabillaud



Viandes

Porc

- Filet mignon
- Côte de porc
- Andouillette
- Saucisse
- Poitrine de porc (nature ou fumée)



Bœuf

- Côte à l'os
- Bavette d'ailouay
- Pavé de rumsteck
- Steak haché façon boucher



Volaille

- Haut de cuisse
- Filet de poulet
- Magret de canard



Les spécialités

- Raclette party
- Burgers
- Crêpes salées

Accompagnements



- Pommes de terre marinées
- Pommes de terre au fromage
- Potatoes
- Poêlée de légumes
- Brochettes de légumes (poivrons, courgettes, oignons, échalotes et champignons)

Sauces maison

- Maroilles
- Poivre
- Ciboulette
- Ail et fines herbes
- Forestière
- Échalotes

Marinades

- Curry
- Paprika fumé
- Herbes de Provence
- Cajun
- Miel moutarde

Pains

- Pain coupé traditionnel ou de campagne
- Pain individuel
- Baguette