



Smoker
Bordelais



CONCEPT

APÉRITIFS

PLATS

SAVEURS DE LA TERRE

SAVEURS DE LA MER

DESSERTS

RIVAGES SUCRÉS

ENTREMETS DE MARIAGE

OPTIONS

INFOS PRATIQUES

CONCEPT

Qui sommes-nous ?

Nous sommes deux associés passionnés par la cuisine au feu de bois, forts de plus de 10 ans d'expérience. Notre concept met à l'honneur une cuisson authentique de la viande, réalisée au brasero ou dans un smoker américain, pour offrir des saveurs uniques, généreuses et conviviales.

Nos produits ?

Attachés aux valeurs du goût et de la proximité, nous travaillons exclusivement avec des produits de qualité, issus de circuits courts et de producteurs locaux. Chaque prestation est pensée pour offrir une expérience conviviale, généreuse et respectueuse des saisons.

Notre engagement ?

Nous mettons tout notre savoir-faire au service de vos événements afin de créer des instants savoureux et conviviaux. Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, un événement d'entreprise ou une fête entre amis, nous vous accompagnons avec passion, rigueur et convivialité.



N'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une formule qui vous ressemble.

APÉRITIFS

SAVEURS DE LA TERRE

Tataki de Bœuf	5 €
Huile de sésame / Wakame / Sauce ponzu / Agrumes (zestes ou segments)	
Brochette de poulet satay	5 €
Brochette de poulet mariné / Sauce aux cacahuètes	
Verrine de caviar d'aubergines	4 €
Navette avocat, crevettes & cream cheese	4 €
Verrine de houmous de pois chiches	4 €
Tartelette de légumes de saison	4 €
Œuf mimosa, mayonnaise maison	3,5 €
Chorizo à griller, tomates confites	4,5 €
Cœurs de canards en persillade	4,50 €
Jambon Bellota, coupé à la minute	13 €
Planche de charcuteries affinées	5,5 €
Coppa / Jambon de Bayonne / Jambon tartufata / sSaucisson du marin / Boeuf séché *	
Croque-monsieur, jambon & tartufata	4,5 €
Cuillère de tartare de bœuf à l'italienne	4,5 €
Mini-burger, pulled pork et compotée d'oignons	4,5 €
Mini club-sandwich	4 €
Pain de mie / Blanc de poulet / Roquette / Tomates séchées	
Tartine de foie gras, chutney à la figue	7 €
Pain grillé / Chutney d'oignons confits	
Plateau de fromages	5,5 €
Brie / Comté / Mimolette / Brebis / Gorgonzola *	
Accompagné de cerises noires et pain aux noix	

SAVEURS DE LA MER

Brochette de gambas épicées, vierge de légumes	5,50 €
Brochette de truite marinée, sauce ponzu	4 €
Chipirons en persillade	4,50 €
Huître Marennes-Oléron, ouvertes à la minute (1)	3 €
Saint-Jacques grillées	6 €
Tentacule de poulpe grillé	5 €
Huile d'olive / Ail confit / Tomates cerises / Persil frais	
Tataki de thon	4 €
Sauce ponzu / Wakame / Graines de sésame / Pickles d'oignons	
Carpaccio de maigre	5 €
Huile d'olive / Zestes d'agrumes / Pickles d'oignons	
Gravlax de truite à l'aneth	4,5 €
Brioche toastée / Crème à l'aneth & miel	



*Les sélections sont ajustables en fonction de vos goûts

PLATS

SAVEURS DE LA TERRE

Côte de bœuf (1,3kg pour 3 personnes - 90 €)	30 €
Magret de canard du Sud-Ouest	25 €
Faux-filet de bœuf	22 €
Côte de cochon	16 €
Rôti de cochon de lait	16 €

SAVEURS DE LA MER

Bar d'élevage entier	18 €
Daurade entière	17 €
Demi-homard	30 €
Mi-cuit de thon	18 €
Pavé de truite	17 €

Au choix, un accompagnement inclus dans le prix du plat :

Pommes de terre grenailles à la graisse de canard

ou

Poêlée de légumes de saison

ou

Gratin de pommes de terre et ail doux

DESSERTS

RIVAGES SUCRÉS

Choux & tartelettes

Mini choux vanille 5 €
Crème diplomate à la vanille, ganache
montée vanille

Mini - tartelette au citron meringuées 5 €
Pâte sucrée, crème citron, meringue
italienne

Mini - tartelette à la framboise 5 €
Pâte sucrée, crème vanille, framboises
fraîches

Mini - tartelette au chocolat 5 €
Pâte sucrée, dôme de mousse de chocolat,
éclats
de feuillantine

Mini - entremet mangue - passion 5 €
Biscuit madeleine, insert passion, mousse
mangue

Mini Paris - Brest 5 €
Choux craquelin, crème diplomate noisette,
éclats de noisettes caramélisées

Verrines

Verrine fraisier 5 €
Crème diplomate vanille, compotée de fraise,
fraises fraîches

Verrine exotique 5 €
Crumble amande, compotée passion, mousse
mangue

Verrine gourmande 5 €
Crumble chocolat - noisette, mousse chocolat, coulis
caramel au beurre salé

Verrine cheesecake 5 €
Crumble amande, crème cheesecake vanille, coulis
fruits rouges



ENTREMETS DE MARIAGE

Fraisier

Biscuit moelleux, crème diplomate vanille, fraises fraîches

5 €

Entremet royal

Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat, glaçage miroir chocolat

5 €

Entremet exotique

Biscuit madeleine, insert passion, mousse mangue, glaçage miroir passion, décor macarons vanille-citron

5€

Pour toute demande spécifique, nous réalisons des créations sur mesure.



OPTIONS

LOCATION DE LA VAISSELLE

La location de la vaisselle est proposée en option, sur la base de 14 € par personne. Ce tarif sera intégré à votre devis si vous choisissez cette prestation.

Elle comprend :

- Fourchette
- Couteau
- Cuillère à entremets
- Verre à eau
- Verre à vin
- Verre à champagne
- Carafe d'eau
- Salière & poivrière
- Assiette d'entrée
- Assiette de plat
- Assiette à dessert
- Pannière à pain

Ne sont pas inclus : les nappes, les serviettes en tissu et la décoration de table.

Si vous avez des besoins particuliers ou souhaitez compléter votre location, nous restons à votre entière disposition pour vous conseiller et répondre au mieux à vos attentes.



N'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une formule qui vous ressemble.

OPTIONS

ATELIERS

Nous vous invitons à découvrir notre univers à travers des ateliers réalisés en direct.

Certaines préparations sont réalisées devant vos invités afin de leur faire découvrir tout le savoir-faire du Smoker Bordelais.

Les ateliers proposés :

- Cuisson au brasero
- Découpe de jambon
- Découpe de gravlax
- Ouverture d'huîtres
- Bar à Spritz
- Bar à cocktails
- Bar de nuit

Les ateliers sont inclus dès lors que les prestations correspondantes sont sélectionnées dans votre devis.



N'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une formule qui vous ressemble.

OPTIONS

BOISSONS

Nous vous proposons une sélection de boissons à la carte, adaptée à vos goûts et à vos envies.

LES ROUGES

Landereau, AOC Bordeaux Sup, 2020	12 €
Domaine du Salut, AOC Graves, 2023	15 €

LES ROSÉS

Souvenir du Var, IGP VAR, 2024	12 €
Héritage, AOC Côtes de Provence, 2024	15 €

BAR À SPRITZ *

Apérol	10 €
Limonce	10 €
St Germain	10 €

LES BLANCS

Landereau, AOC Entre-Deux-Mer, 2024	12 €
Clos des Lunes, AOC Bordeaux Blanc, 2022	15 €

LES CHAMPAGNES

Couvreur Philippart, AOC Champagne 1er cru	25 €
Maison Thiénot, Brut, AOC Champagne	35 €

BAR DE NUIT

Bouteilles de 75cl	30 €
--------------------	------

LES SOFTS

Abatilles plate / pétillante	4 €
Softs	3 €
Café	2 €

*Les prix sont calculés sur une base de 1 verre par personne.



N'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une formule qui vous ressemble.

OPTIONS

SERVICES

Nous vous proposons trois styles de service, afin de nous adapter à l'ambiance que vous souhaitez donner à votre réception.

BUFFET

Un format convivial et flexible, idéal pour favoriser les échanges. Chacun se sert selon ses envies et profite d'une cuisine généreuse et gourmande.

ASSIETTES

Un service à table alliant élégance et sérénité, permettant à vos invités de profiter pleinement d'un repas servi avec soin et attention.

PLANCHES

Des planches généreuses déposées au centre de la table, pensées pour le partage et la convivialité, afin de créer un moment chaleureux et décontracté.



N'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une formule qui vous ressemble.

INFOS PRATIQUES

TARIFICATION

Les tarifs présentés dans cette plaquette sont exprimés hors taxes (HT) et sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer en fonction des contraintes saisonnières, du contexte économique et de l'évolution des coûts de nos fournisseurs. Des frais kilométriques sont appliqués en complément des prestations, selon le lieu de réception.

La validation du devis et la réservation de la date sont effectives à réception d'un acompte de 30 % du montant total de la prestation.

Des frais complémentaires peuvent s'appliquer en cas de réservation via un intermédiaire. Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter directement.



N'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une formule qui vous ressemble.

SB