

SB



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 dans le métier. Notre concept traiteur met à l'honneur la cuisson authentique de la viande, réalisée au brasero ou dans un smoker américain, pour des saveurs uniques 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 pour 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 et rigueur.



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

APÉRITIFS

SAVEURS DE LA TERRE

Tataki de Boeuf	4 €
<small>Huile de sésame / Wakame / Sauce ponzu / Agrumes (zestes ou segments)</small>	
Brochette de poulet satay	3,20 €
<small>Brochette de poulet mariné / Sauce aux cacahuètes</small>	
Verrine de caviar d'aubergines	3 €
Navette avocat crevette cream cheese	4 €
Verrine de houmous de pois chiche	3 €
Tartelette de légumes de saison	2,70 €
Oeuf mimosa, mayonnaise maison	2,50 €
Chorizo à griller, tomates confites	3,80 €
Coeurs de canards en persillade	3,50 €
Jambon bellota ou Pata Negra, coupé minute	20 €
Planche de charcuteries affinées	5 €
<small>Coppa / Jambon de Bayonne / Jambon tartufata / sSaucisson du marin / Boeuf séché *</small>	
Croque-monsieur, jambon tartufata	3,50 €
Cuillère de tartare de boeuf à l'italienne	3,80 €
Mini burger, pulled pork et compotée d'oignons	3,50 €
Mini club sandwich	4 €
<small>Pain de mie / Blanc de poulet / Roquette / Tomates séchées</small>	
Tartine de foie gras, chutney à la figue	7 €
<small>Pain grillé / Chutney d'oignons confits</small>	
Plateau de fromages	5 €
<small>Brie / Comté / Mimolette / Brebis / Gorgonzola *</small>	
<small>Accompagné de cerises noires et pain aux noix</small>	

SAVEURS DE LA MER

Brochette de gambas épicées, vierge de légumes	4,50 €
Brochette de saumon mariné, sauce ponzu	4 €
Chipirons en persillade	3,50 €
Huîtres du bassin, ouvertes minute (3 unités)	4 €
Saint-Jacques grillées	6 €
Tentacule de poulpe grillé	4 €
<small>Huile d'olive / Ail confit / Tomates cerises / Persil frais</small>	
Tataki de thon	3,80 €
<small>Sauce ponzu / Wakame / Graines de sésame / Pickles d'oignons</small>	
Carpaccio de maigre	5 €
<small>Huile d'olive / Zestes d'agrumes / Pickles d'oignons</small>	
Gravlax de saumon à l'aneth	4 €
<small>Brioche toastée / Crème à l'aneth & miel</small>	

*Les sélections sont ajustables en fonction de vos goûts



PLATS

SAVEURS DE LA TERRE

Côte de boeuf 1,3kg (1 pour 3) 30 €

Magret de canard du Sud-Ouest 20 €

Faux-filet de boeuf 22 €

Côte de cochon 15 €

Rôti de cochon de lait 15 €

SAVEURS DE LA MER

Bar d'élevage entier 18 €

Daurade entière 16 €

Demi-homard 30 €

Mi-cuit de thon 16 €

Pavé de saumon 15 €

Les accompagnements :

Pommes de terre grenailles à la graisse de canard

ou

Poêlée de légumes de saison

ou

Gratin de pommes de terre et ail doux

(compris dans le prix des plats)

DESSERTS

RIVAGES SUCRÉS

Choux & tartelettes

Mini choux vanille

Crème diplomate à la vanille, ganache montée vanille

3 €

Mini tartelettes citrons meringuées

Pâte sucrée, crème citron, meringue italienne

3 €

Mini tartelettes framboise

Pâte sucrée, crème vanille, framboises fraîches

3 €

Mini tartelettes chocolat

Pâte sucrée, dôme de mousse de chocolat, éclats de feuillantine

3 €

Mini entremets mangue passion

Biscuit madeleine, insert passion, mousse mangue

3 €

Mini Paris-Brest

Choux craquelin, crème diplomate noisette, éclats de noisettes caramélisées

3 €

Verrines

Verrines fraisier

Crème diplomate vanille, compotée de fraise, fraises fraîches

3 €

Verrines exotiques

Crumble amande, compotée passion, mousse mangue

3 €

Verrines gourmandes

Crumble chocolat - noisette, mousse chocolat, coulis caramel au beurre salé

3 €

Verrines cheesecake

Crumble amande, crème cheesecake vanille, coulis fruits rouges

3 €

ENTREMETS DE MARIAGE

Fraisier

Biscuit moelleux, crème diplomate vanille, fraises fraîches

4 €

Entremets royal

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

4 €

Entremets exotique

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

4 €

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

OPTIONS

LOCATION DE LA VAISSELLE

La location de la vaisselle est incluse dans le devis qui vous sera proposé, sur la base de 12 € par personne.

La vaisselle comprend :

- Fourchette
- Couteau
- Cuillère à entremets
- Verre à eau
- Verre à vin
- Verre à champagne
- Carafe d'eau
- Sel & poivre
- Assiette d'entrée
- Assiette de plat
- Assiette à dessert

Ne sont pas inclus : le nappage, les serviettes en tissu et la décoration.

Pour toute demande spécifique, nous restons à votre disposition afin de répondre au mieux à vos attentes.



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

OPTIONS

ATELIERS

Nous vous proposons de vous plonger dans notre univers à travers des ateliers en direct.

Certaines préparations seront réalisées sur place afin de vous faire découvrir pleinement l'univers du Smoker Bordelais.

Les ateliers proposés :

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

Ces ateliers sont inclus dès lors que les éléments nécessaires figurent dans le 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 en fonction de vos goûts et de 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 Plates / Pétillantes	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 types de services.

BUFFET

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

ASSIETTES

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

PLANCHES

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



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

INFOS PRATIQUES

TARIFICATION

Les prix figurant dans cette plaquette sont exprimés HT et à titre indicatif. Ils sont susceptibles d'être ajustés en fonction des contraintes saisonnières, du contexte économique et de l'évolution des coûts fournisseurs. Des frais kilométriques s'appliquent dans tous les cas et sont facturés en complément des prestations.

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.



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

SB