



Ma grand-mère bistrotière n'y est sûrement pas pour rien : je me passionne très jeune pour la cuisine. Tournant constamment autour des marmites, c'est auprès de ma mère méditerranéenne que j'apprends les fondamentaux, puis grace aux nombreux voyages aux quatre coins du monde que je m'ouvre à la diversité des cultures culinaires et à l'infini des possibilités qui définissent ma cuisine aujourd'hui.

S'en est suivi une solide formation professionnelle, au sein de l'Institut Paul Bocuse, elle-même complétée par un apprentissage auprès de grands chefs, de Bruxelles à Shanghai, en passant par Dubaï ou Megève.

C'est à São Paulo au sein de mon propre établissement, la brasserie française Le Rendez-Vous, que j'ai pu développer mon goût pour la cuisine charcutière.

Je décide alors de rentrer en France et de me former auprès d'un des meilleurs : Arnaud Nicolas (Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur). Et fait des pâtés en croûte ma spécialité.

Après ce bref passage parisien, je m'installe dans ma ville d'origine, Aix en Provence pour développer ma marque, en commençant humblement dans un tout petit local, que je quitterai après deux années de lancement.

Aujourd'hui ma charcuterie laboratoire se situe à Venelles, où mon équipe et moi-même produisons pour mes différents points de vente (marché d'Aix En Provence, marché de Puyricard, Le grand Marché des Halles du Vieux-Port de Marseille), pour les nombreux événements auxquels je participe, et pour fournir certains prestigieux établissements de la région (Sofitel Marseille, Chateau de La Gaude) et d'autres adresses encore.

LES VERRINES

2 pour une entrée / 3 pour le plat

Macédoine 3€

Tomate mozza basilic 3€

Gaspacho de tomate 3€

Gaspacho concombre menthe 3€

Salade de courgette à la grecque 3€

Salade de patate douce orientale 3€

Velouté petit pois fraise basilic 3€

Pastèque féta menthe balsamic 3€

Salade grecque 3€

Pomme de terre / hareng fumé / crème à l'aneth 3€

Crème burrata / pesto / tomate confite 3,5€

Salade foie de volaille orientale 3,5€

Guacamole / crevette / agrume 3,5€

Panacota piquillos / chantilly chorizo 3,5€

Celerie remoulade au crabe 3,5€

Kefta / tzatziki 3,5€

Panacotta de bleu/noix/magret fumé chorizo 4€

BUFFET FROID

Les tartinades

Hummous

Tapenade

Rillettes de la mer

Le plateau de charcuterie

Pâté en croustade

Terrine de campagne

Rillettes

Jambon cru

Jambon blanc du ventoux

Foie gras (+4€/pers)

Jambon Belotta (+4,5€/pers)

Les plats froids

Rôti de veau « vitello tonnato »

Carpaccio de rossbeef sauce chimichurri

Kefta de porc orientale et yaourt à la menthe

Saumon gravelax au combawa (+4€/pers)

Poulet à la galicienne (+3,5€/pers)

Filet de Saumon à la Parisienne « mayonnaise à l'estragon » (+5€/pers)

3 salades composées de saison

29€/pers

PLANCHES DE CHARCUTERIE

Planche découverte : 16€

Terrine du moment
Rillettes de cochon
Jambon cru du tarn
Pate en croute

Planche gourmande : 22€

Terrine du moment
Rillettes de cochon
Jambon cru du tarn
Cecina de boeuf
Pate en croute Tradition

Planche luxe : 35€

Terrine du moment
Rillettes de cochon
Saucisson à la truffe
Cecina de boeuf
Jambon Bellotta
Pate en croute Tradition

Plateau groupe à partir de 10pers 8€/pers

Cecina de boeuf
Saucisson
Jambon du tarn
Pate en croute
Jambon blanc
Terrine du moment
Rillettes de cochon

Réalisation de planches sur mesure, mixte avec légumes et fromage si
nécessaire

L'OFFRE COCKTAIL

. partir de 20 personnes

Le Gourmand - 8 pièces*

Croque-monsieur Rocamadour
Roulé au jambon / crème piquillos
P.t. en croute cochon / lard fumé / cranberry / pistache / champignon
Panacota au bleu / magret fumé. / noix
Kefta / Tzatziki
Tartare de poisson
Toast de rillettes de cochon au genièvre
Velouté. de saison
18€/pers

Le Glouton – 12 pièces*

26€/pers

Le Pantagruélique – 15 pièces*

Le Glouton
+
Panna cotta de saison
Mousse au chocolat
Riz au lait/f.ve tonka
32€/pers

*Les pièces cocktails varient avec la saison et les envies

L'OFFRE CUISINE

Je réalise toutes sortes d'entrées et de plats en fonction de la saison,

Tajine, Viandes à cuisson longue, Moussaka, Blanquette, Fricassé, Risotto, Sauté, Salade...

Le plus simple c'est de m'appeler

BRASERO

Tartinades

Houmous, tapenade

Le plateau de charcuterie pour s'ouvrir l'appétit,

Pâté en croute

Terrine de campagne

Jambon cru

Jambon blanc du Ventoux

Saucisson

Jambon Belotta (+3€/pers)

Puis le show commence,

Formule 1 38€/pers

Pimentao de padron

Saucisse d'Aix, bavette, volaille thai, poulpe à la galicienne, sardines flambé au pastis

Sauce bleu et chimuchurri

Ou

Formule 2 43€/pers

Pimentao de padron

Toast de soubrossade

Saucisse d'Aix, entrecôte, magret de canard, saumon, gambas flambé au pastis

Sauce bleu et chimuchurri

Ce sont 2 formules de base, il est évidemment possible de modifier les produits de la formule 1 et 2, cela entrainera une modification des tarifs

Et pour finir,

l'ananas flambé au rhum, chantilly

Frais fixe de matériel, installation et 2 « chefs brasero »

600€

Le prix ne comprends pas :

Le déplacement +1,2€/km

La location de vaisselle, couvert +5€/pers (hors verrerie)