

Apéritif.

BRASÉRO




MINI CHORIZO
BRICK' KEFTA OU POULET TANDOORI
CROQUE MONSIEUR JAMBON OU POULET
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFES
MINI BURGER FAÇON "SMASH"
MINI HOT-DOG "LA MAISON CAMUS"
ROULÉ CORDON BLEU
PIQUE APÉRO (POITRINE FUMÉE, MIMOLETTE)



POULPE
COUTEAUX PERSILLÉS
TATAKI DE THON
GAMBAS FLAMBÉES & PERSILLADE




CHAMPIGNONS PERSILLÉS
PIMIENTOS PADRÓN
MINI CAROTTE & MOUTARDE À L'ANCIENNE
ASPERGE RÔTIE 



Apéritif.

HORS BRASÉRO



PIQUE MELON & JAMBON DE PARME 
NAVETTE POULET & CURRY
WRAPS JAMBON
MINI BRUSCHETTA JAMBON & TOMATE
PLANCHE CHARCUTERIE OU MIXTE
CORNET INDIVIDUEL MIXTE (CHARCUTERIE/FROMAGE)



NAVETTE THON
WRAPS SAUMON
THON ST-MORET
VERRINE SAUMON FUMÉ, AVOCAT, BETTERAVE
VERRINE CREVETTE, AVOCAT, TOMATE
MINI BRUSCHETTA SAUMON & AVOCAT



GASPACHO
VERRINE GUACAMOLE
VERRINE POIVRON & FROMAGE FRAIS
MINI BROCHETTE TOMATES CERISES, MOZZARELLA
PLANCHE FROMAGE



MAISON CAMUS

Apéritif.



ATELIERS

ATELIER/DÉCOUPE JAMBON BELLOTA

ATELIER HUÎTRES 

ATELIER BURRATA & TOPPING

ATELIER FOIE GRAS POÊLÉ & FLEUR DE SEL

ATELIER OS À MOELLE & FLEUR DE SEL



MINI BROCHETTES

MINI BROCHETTE MAGRET DE CANARD/ABRICOT

MINI BROCHETTE POULET MARINÉ

MINI BROCHETTE DE SAINT JACQUES 



Selon la saison

MC

MAISON CAMUS

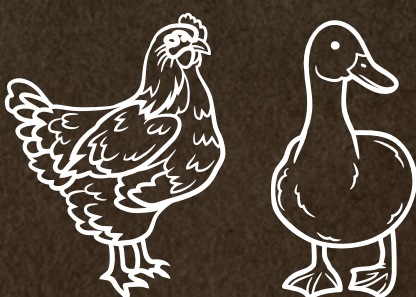
Terre



**ONGLET DE BOEUF À L'ÉCHALOTE
CÔTE DE BOEUF "TOUTES DÉCLINAISONS"
BAVETTE DE BOEUF
PICANHA DE BOEUF
MINI BROCHETTE BOEUF MARINÉ
ÉMINCÉ DE BOEUF MARINÉ
"SMASH" BURGER**



**SAUCE AUX CHOIX :
BERNAISE, POIVRE, BLEU,
MOUTARDE, ÉCHALOTE...**



**MAGRET DE CANARD
MINI BROCHETTE MAGRET DE CANARD
EMINCÉ DE POULET MARINÉ
MINI BROCHETTE POULET MARINÉ
PILLON DE POULET
COQUELET & THYM (EN CRAPAUDINE)**



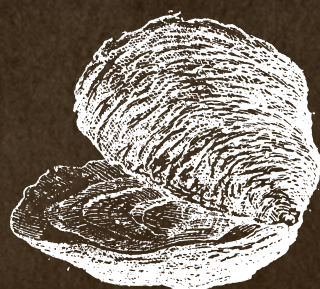
**SAUCISSE / SAUCISSE À L'HERBE
MERGUEZ
SAUCISSE DE TOULOUSE
TRAVERS DE PORC À L'AMÉRICAINNE BBQ
CÔTE DE PORC FRANCILIN
CÔTELETTE D'AGNEAU ET SON JUS CORSÉ**



**FILET DE BAR
PAVÉ DE SAUMON
FILET DE DORADE
DOS DE CABILLAUD
TATAKI DE THON
SARDINE PERSILLÉ**



**SAUCE AUX CHOIX :
CITRON/ANETH
ESTRAGON**



**GAMBAS DÉCORTIQUÉES
HOMARD
 MOULES PERSILLÉES
 SAINT JACQUES POÊLÉES**



MAISON CAMUS

Accompagnements



POMME DE TERRE GRENAILLE
PÔELÉE DE LÉGUME D'ÉTÉ
PÔELÉE DE LÉGUME D'HIVER
 ASPERGES RÔTIES



SALADE DE RIZ
SALADE DE PATES
SALADE D'HARICOT VERT
SALADE TOMATES MOZZARELLA OU BURRATA
SALADE VERTE
SALADE DE POIVRONS MARINÉS
TABOULÉ



Selon la saison



MAISON CAMUS

Desserts

FROMAGE

- ❄️ **PLANCHE DE FROMAGES AOP
CAMEMBERT RÔTI / TOASTS PERSILLÉS
MONT D'OR / TOASTS PERSILLÉS**

DESSERT

- BRIOCHE PERDUE / COULIS DE CARMEL**
- BANANES FLAMBÉES / COULIS DE CHOCOLAT**
- CRÊPES FLAMBÉES**
- ANANAS RÔTIS / FLAMBÉ AU RHUM**
- 📅 **FRUITS RÔTIS**
- ❄️ **SALADE DE FRUIT FRAIS (SERVI DANS LA COQUE DU FRUIT)**

❄️ Hors Braséro

📅 Selon la saison



MAISON CAMUS



TOURNEBROCHE

(À PARTIR DE 80PERS.)

(À PARTIR DE 25,00€/PERS.)

PLATS

- **POULET ROTI**
- **PORCELET**
- **AGNEAU**
- **JAMBON**

ACCOMPAGNEMENTS

- **POMME DE TERRE GRENAILLE**
- **LÉGUMES MÉDITERRANEN**
- **RIZ**