

COMMENT ÇA SE PASSE

On vient avec le feu, vous profitez de vos invités

- 1 On se parle**
Le nombre d'invités, le lieu, l'occasion et ce qui vous fait envie.
- 2 Un menu sur mesure**
Viandes, poissons et légumes au feu, vins d'artisans assortis, avec un devis détaillé.
- 3 Le jour J**
Nous arrivons avec tout notre matériel. Votre cuisine reste propre, rien à ranger.



PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Chaque prestation est construite sur devis, selon votre date, votre lieu et le nombre de convives.

VOTRE CONTACT

Alexandre Savoie

TÉLÉPHONE

07 86 33 95 59

E-MAIL

decouverteduvin@gmail.com

EN LIGNE

braise-montpellier.com

Instagram @braise.montpellier



BRAISE
Vin & barbecue urbain

Restaurant & cave
42 avenue Saint-Lazare
34000 Montpellier

TRAITEUR AU FEU • MONTPELLIER



BRAISE

Vin & barbecue urbain

*Notre cuisine au feu
s'invite chez vous.*



ANNIVERSAIRES • REPAS ENTRE AMIS

• **MARIAGES**

BRAISE S'INVITE CHEZ VOUS

Une journée mémorable, autour du feu

Invitez l'équipe de Braise à venir cuisiner chez vous, au feu, avec tous ses outils. Anniversaire, repas entre amis ou mariage : nous nous déplaçons à domicile avec tout notre matériel pour une expérience gastronomique unique.

Tout est cuit au feu, sur nos propres appareils. Pas besoin de votre cuisine : elle reste propre, et rien à ranger après notre passage.



NOTRE CUISINE

Nos maîtres asadores au feu

Notre équipe de maîtres asadores et grillardins vous régale d'une cuisine unique, entièrement au feu.

- L'agneau entier à l'asado
- De belles pièces de viande
- Des poissons entiers au feu
- Des légumes cuits directement dans la braise



BRAISE CAVISTE

Les vins de nos vignerons, au tarif domaine

Braise est aussi caviste. Pour votre événement, nous fournissons les vins en direct des vignerons artisans, au tarif domaine.

- En provenance directe des domaines
- Prix domaine pour vos événements
- Accords mets-vins pensés pour la cuisine au feu

