



Conseils pour vos brochettes party :

Quantités :

Viandes :

- 200 gr par personne si vous ne prenez pas des chipolatas, du lard...
- 180 gr par personne si vous prenez des chipolatas, du lard...

Chipolatas de veau, de porc, merguez :

- 1 pièce de chaque par personne

Lard fumé :

- 2 pièces par personne

Salades :

- Pomme de terre et pâtes : 180 gr en tout par personne = 110 gr de pomme de terre & 70 gr de pâtes à cause du volume des pâtes.
- Tomates & carottes : 100 gr par personne si une sorte et 80 gr par personne si deux sortes

Légumes :

- Maïs, courgettes, poivrons, champignons : 1 pièce de chaque par personne

Sauces mayonnaises maison :

- 1 pièce pour 2-3 personnes

Informations concernant la mise à disposition de nos grills et épées :

- Sur demande, nous mettons gratuitement à votre disposition nos grills à charbon ainsi que leurs épées. Nous avons à notre disposition deux sortes de grills : un petit grill à 20 personnes ainsi qu'un grand grill pour 50 personnes.
- Le matériel (grills et épées) est en prêt, le matériel est à rendre propre sinon ce dernier vous sera facturé, lors de la récupération de votre marchandise une décharge sera signée.
- Le charbon est à prévoir par vos soins :
 - Petit grill (20 personnes) = 10 kilos
 - Grand grill (50 personnes) = 18 kilos

Nous sommes à votre disposition par téléphone pour vous guider lors de votre commande ou répondre à vos questions au 027/203.32.02.

Bonnes brochettes party à vous !