



**TRAITEUR
BARBECUE ARGENTIN**

**EXPERIENCE
GRILLONOMIQUE**



Une cuisson **au feu de bois inventive et raffinée.**
Des **produits frais** issus des meilleurs **terroirs.**
Un repas **convivial, moderne et original.**

 **06.07.26.56.84**

 **www.maitregrilleur.com**

 **Partout en France**



LES PRESTATIONS

MENU BUFFET BARBECUE

LA FORMULE CLASSIQUE, **POUR TOUTES LES OCCASIONS.**

UN VRAI REPAS COMPLET INTÉGRALEMENT CUIT AU FEU DE BOIS.

MENU DEGUSTATION

POUR LES PETITS GROUPES D'INITIÉS.

MENU CONSTRUIT AUTOUR D'UN PRODUIT PHARE.

DÉGUSTEZ ET COMPAREZ PARMIS LES RACES EMBLÉMATIQUES, LES TERRITOIRES ET LES PÂTURAGES.

FORMULE TEAM-BUILDING

POUR DÉCOUVRIR NOS SECRETS ET GOÛTER NOS SPÉCIALITÉS

ATELIER DE 2H30 POUR OBSERVER, RÉALISER ET DÉGUSTER LES PRÉPARATIONS RÉALISÉES ENSEMBLE.

FORMULE REPAS-TANGO

BARBECUE AU RYTHME D'UN CONCERT INTIMISTE OU D'UN TANGO SHOW.

