HIVER 2026 - BRASERO

FORMULES

Tout Feu Tout Flamme. *A la carte.* — Sur devis

L'essentiel du feu de bois. Une sélection à la pièce et des accompagnements de saison, servis en format partagé.

Canaille. *Le repas convivial par excellence.* — 59€/pers

3 canapés · 1 pièce noble + 1 pièce de caractère · 2 accompagnements & sauce · dessert au feu de bois.*

Grand Môme. *Le festin. Tout ce qu'on sait faire, sans retenue.* — 79€/pers

5 canapés · 2 pièces nobles + 1 pièce de caractère · 2 accompagnements & sauces · dessert au feu de bois.*

Formules servies dès 10 personnes, en format partagé. Viandes & poissons français, selon arrivage.
Pièce noble 200g/personne - Pièce de caractère 120g/personne. Grammages en poids cru.
**Homard bleu breton hors formule : supplément 15 €/pers.*

LE COMPTOIR

	/BTL
Champagnes de vignerons	dès 45€
Crémants & bulles de France	dès 22€
Vins blancs, sélection de saison	dès 24€
Vins rouges, sélection de saison	dès 24€
Cidres & poirés du Pays d'Auge	dès 12€
Bières artisanales normandes	dès 4,5€
Eaux, jus & softs	dès 3€

Une sélection imaginée sur mesure avec Lucas Legros, notre Chef Sommelier, en accord avec votre menu et votre budget.

LE SPEAKEASY

	/BTL
Whiskies single malt & blends d'exception	dès 65€
Rhums vieux & agricoles	dès 65€
Calvados hors d'âge du Pays d'Auge	dès 45€
Cognacs & armagnacs	dès 45€
Gins & vodkas premium	dès 45€
Digestifs & liqueurs de maison	dès 45€
Salon cigares & accords spiritueux	sur devis

Une sélection imaginée sur mesure avec Camille Mannu, notre expert Spiritueux & Cigares, en accord avec votre menu et votre budget.

LE PERSONNEL

Maitre d'hôtel	55€/heure
Serveur·se	45€/heure
Chef·fe au feu de bois	55€/heure
Mixologue · Barista	45€/heure

Minimum de facturation : 4 h par personne, installation et rangement compris.
Majorations : +25 % après minuit · +50 % dimanches · +100 % jours fériés.
Frais de déplacement au-delà de 20 km de Rouen : sur devis.

LE BAR DES MAUVAIS MÔMES

Bar mobile installé & décoré
Bar à cocktails, vins, spiritueux & cigares
Carte de cocktails sur mesure
Carte de cocktails classiques
Verrerie, glace & garnitures

SUR DEVIS

Tous nos tarifs sont exprimés TTC. Prestations servies dès 10 personnes, sur commande au plus tard 7 jours avant l'événement. Les prix des produits marqués « au cours » sont confirmés au devis. Personnel, location de matériel et frais de déplacement au-delà de 20 km de Rouen facturés en sus.

HIVER 2026 - BRASERO

Les Mauvais Mômes

DIPS

	/PERS
Dips de poivrons, féta & menthe	2€
Houmous de pois-chiche, zaatar & sumac	2€
Crémeux de potimarron, noisette & sauge	2€
Crémeux carottes, cumin & curcuma	2€
Crémeux gorgonzola & miel de fleurs	2€
Labneh, pistache & rose	2€
Rillettes de maquereau, agrumes & estragon	2€

Les dips sont tous servis avec des toasts.

FINGERS

	/PC
Fingers jambon, comté & truffe noire	3,5€
Fingers pastrami, pickles de moutarde, herbes	2,5€
Fingers chèvre, betterave & figue	2,5€
Fingers esprit “soupe à l’onion”	2,5€
Fingers saumon, yuzu & tobiko	2,5€
Fingers tourteau, pamplemousse & cresson	3,5€
Lobster-Roll	3,5€

PLANCHES & PLATEAUX

	/PERS
Planche apéro très cochonne	6€
Planche apéro de fromage	6€
Planche apéro mixte	6€
Planche apéro de la mer	6€
Plateau épicurien de charcuteries	15€
Plateau épicurien de fruits de mer	15€
Plateau de dégustation de fromage	15€

Les planches & plateaux sont tous servis avec du pain.

POÊLONS AUTOUR DU FEU

	/PC
Coeurs de canard en persillade	19€
Coq au vin braisé au flamme	29€
Escargots de bourgogne & crème à l’ail noir	29€
Soupe à l’onions & madère	19€
Fondue de fromage à la flamme	39€
Gambas flambées rhum, vanille & piment	29€
Moules en éclade	29€

PIÈCES NOBLES

Côte de boeuf sur l’os	9,90€/100g
T-Bone de boeuf	9,90€/100g
Magret de canard	7,5€/100g
Filet de chevreuil	9,90€/100g
Homard bleu breton	15€/100g
Noix de St-Jacques	9,90€/100g
Poissons en fonction des arrivages	-

PIÈCES DE CARACTÈRES

Andouille de vire	6€/100g
Boudin noir	4€/100g
Côte de cochon	4€/100g
Coquelet	4€/100g
Mont d’Or (+/- 700g)	30€/pc
Onglet de boeuf	6€/100g
Saucisse artisanale	4€/100g

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

	/PC
Poêlon d’aligot	19€
Poêlon d’écrasé de pomme de terre	14€
Poêlon de châtaignes à la flamme	14€
Poêlon de champignons de saison	19€
Sauce Mauvais Mômes	5€
Sauce bourguignonne	5€
Sauce 3 poivres	5€

DESSERTS

	/PC
Ananas rôti au feu de bois	6€
Brioche perdue grillée, caramel à la fleur de sel	6€
Brownie aux noisettes & caramel beurre salé	6€
Verrine de tiramisu à l’amaretto	2€
Verrine de riz au lait vanille & caramel	2€
Verrine de tarte au citron destructuré	2€
Verrine de mousse au chocolat & éclats de chouchou	2€

Traiteur en Normandie - trinquons@mauvaismomes.fr - 06.15.92.95.21