



fumée

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

2023-2024

FUMÉE

FUMÉE EST LE FRUIT DE MA RENCONTRE AVEC UN MODE DE CUISSON ENTHOUSIASMANT ET ORIGINAL : L'OFFSET SMOKER.

LES ALIMENTS SONT CUITS AU FEU DE BOIS, À BASSE TEMPÉRATURE, PENDANT DES HEURES AFIN D'OBTENIR DE SUBTILES NOTES FUMÉES ET UNE TEXTURE FONDANTE INCOMPARABLE.

POUR VOTRE ÉVÈNEMENT, CONFIEZ-MOI LE SOIN DE RÉGALER VOS CONVIVES ET DE LEUR FAIRE DÉCOUVRIR L'UNIVERS PASSIONNANT DE LA CUISSON LOW & SLOW !

ARNAUD





YOU ONLY LIVE ONCE

Y.O.L.O. ! ON NE VIT QU'UNE FOIS.
TEL EST LE NOM CHOISI POUR MON
FUMOIR.

LA VIE EST TROP COURTE POUR NE
PAS SE FAIRE PLAISIR ET IL Y A
TANT À DÉCOUVRIR.

DES FLAMMES QUI DANSENT, LE
CRÉPITEMENT DU FEU, UNE DOUCE
ODEUR DE VIANDE FUMÉE ...

Y.O.L.O SUSCITE LA CURIOSITÉ ET
APPORTE CHALEUR ET CONVIVIALITÉ
À VOTRE ÉVÈNEMENT. IL Y AJOUTERA
UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ ET
CONTRIBUERA À L'ANCRER DANS LA
MÉMOIRE DE VOS INVITÉS.
LEURS PAPILLES NE SONT PAS PRÈS
DE L'OUBLIER !



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL : MON APPROCHE

QUEL QUE SOIT LE TYPE D'ÉVÈNEMENT (MARIAGE, ANNIVERSAIRE, ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL ...), CONSTRUISONS ENSEMBLE LE MENU QUI VOUS CORRESPOND ET RÉPONDRA À VOS ATTENTES !

JE VOUS PROPOSE DEUX FORMULES S'ADAPTANT À VOS ENVIES, AU NOMBRE D'INVITÉS ET À VOTRE BUDGET.

EN MODE 'BUFFET', ELLES FONT TOUTES LES DEUX LA PART BELLE À LA CONVIVIALITÉ, L'AUTHENTICITÉ ET AU PLAISIR DE PARTAGER UN BON REPAS.

FORMULE LÉONARD

"LA SIMPLICITÉ EST
LA SOPHISTICATION
ULTIME."

LÉONARD DE VINCI

PAGE 1/2

UNE ENTRÉE APÉRITIVE À PARTAGER

- LES NACHOS BY FUMÉE
CHIPS DE MAÏS AGRÉMENTÉES DE SAUCE BBQ MAISON, FROMAGE FONDU ET HERBES FRAICHES.

+ UNE PORTION DE VIANDE ET SES SAUCES

A CHOISIR ENTRE (PANACHAGE POSSIBLE) :

- RIBS DE COCHON (200G)
TRAVERS DE PORC LAQUÉS A MI-CUISSON DE SAUCE BBQ MAISON.
FUMAISON / CUISSON : 5H30
Une viande tendre et fondante. LE grand classique !
- LE POULET MARINÉ (2 PILONS)
PILONS DE POULET MARINÉS 24H DANS UNE PRÉPARATION TIKKA MASALA OU TANDOORI
FUMAISON / CUISSON : 3H00
Une viande délicatement parfumée et particulièrement tendre !
- LE PULLED PORK BURGER (+2€ / PERS.)
ÉCHINE DE PORC CONFITE, BUN BOULANGER, SAUCE BBQ MAISON, CRUDITÉS
FUMAISON / CUISSON : 10-12H
Pour certains, le meilleur burger de tous les temps !

FORMULE LEONARD

"LA SIMPLICITÉ EST
LA SOPHISTICATION
ULTIME."

LÉONARD DE VINCI

+ DEUX ACCOMPAGNEMENTS CONSENSUELS

• LES POMMES GRENAILLES RÔTIES

PETITES POMMES DE TERRE, CÉBETTES ET JUS DE CUISSON

Pourquoi faire compliqué ?!

• LE COLESLAW

CHOUX, CAROTTES, SAUCE COLESLAW LÉGÈRE MAISON

Une salade emblématique de la cuisine US qui plait aux petits et aux grands.

+ LE BRIE FUMÉ (+3,50€ / PERS.)

BRIE DE MEAUX AOP

Chaud et servi à la cuillère avec ses accompagnements.

+ LE MAXI-COOKIE BY FUMÉE

COOKIE ULTRA-MOELLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET FLOCONS D'AVOINE

LE PULLED PORK BURGER

POUR CERTAINS, LE MEILLEUR BURGER DE TOUS
LES TEMPS !



FORMULE BUZZ

"VERS L'INFINI ET
AU-DELÀ !"

BUZZ L'ÉCLAIR

UN DÉFILÉ DE BONNES CHOSES POUR METTRE VOS CONVIVES EN APPÉTIT

- LES NACHOS BY FUMÉE
CF. FORMULE LÉONARD
- LE CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES ET SES GRESSINI
AUBERGINES FUMÉES, HUILE D'OLIVE, AIL ET ÉPICES
- LE HUMOUS ET SES LÉGUMES À CROQUER
POIS CHICHE, PURÉE DE SÉSAME, HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON, ÉPICES
- LA PORTION DE PULLED PORK BURGER
CF. FORMULE LÉONARD
- LES MORCEAUX DE SAUCISSES, ANDOUILLETES ET CHORIZO FUMÉS
SERVIS CHAUDS, À PIQUER.
- LA MINI BROCHETTE DE POULET MARINÉ
SERVIE CHAUDE.

FORMULE BUZZ

"VERS L'INFINI ET
AU-DELÀ !"

BUZZ L'ÉCLAIR

+ UN ASSORTIMENT DE 3 VIANDES POUR VARIER LES PLAISIRS ET DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE LA CUISSON LOW & SLOW

- RIBS DE COCHON (125G)

TRAVERS DE PORC LAQUÉS A MI-CUISSON DE SAUCE BBQ.
FUMAISON / CUISSON : 5H30

Une viande juteuse et tendre. le grand classique !

- LE STEAK 'TOOTSIE' (100G)

PAVÉ D'ÉCHINE DE PORC ASSAISONNÉ SEL / POIVRE
FUMAISON / CUISSON : 6H30

Une viande moelleuse au goût fumé bien présent.

- LE FILET DE DINDE MARINÉ (100G)

FUMAISON / CUISSON : 4H30

Juteuse et tendre, de la dinde comme vous n'en avez probablement jamais mangée (servie chaude ou froide).

FORMULE BUZZ

"VERS L'INFINI ET
AU-DELÀ !"

BUZZ L'ÉCLAIR

+ DES ACCOMPAGNEMENTS VARIÉS

- LES POMMES GRENAILLES RÔTIES
PETITES POMMES DE TERRE, CÉBETTES ET JUS DE CUISSON
- CHAMPIGNONS FUMÉS À LA THAÏ
CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE 'TIGRE QUI PLEURE'.
SURPRENANT ET DÉLICIEUX ! A DÉGUSTER CHAUD OU FROID.
- SALADE DE SAISON
COLESLAW, FENOUIL / AGRUMES, MÉDITERRANÉENNE ...
A DÉFINIR ENSEMBLE EN FONCTION DE LA SAISON !

LE BRIE FUMÉ (+3,50€ / PERS.)

BRIE DE MEAUX AOP

- + Chaud et servi à la cuillère avec ses accompagnements.

FORMULE BUZZ

"VERS L'INFINI ET
AU-DELÀ !"

BUZZ L'ÉCLAIR

+ UN DESSERT TOUT EN DOUCEUR
À CHOISIR PARMIS :

- LES FRUITS RÔTIS DE SAISON

ABRICOT / MIEL / ROMARIN, POMME / ÉPICES, POIRE / CHOCOLAT

A définir ensemble en fonction de la saison !

- LE MAXI-COOKIE BY FUMÉE

COOKIE ULTRA-MOELLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET FLOCONS
D'AVOINE



LE STEAK

'TOOTSIE'

DÉLICATEMENT FUMÉ, MOELLEUX ET FONDANT :
MON MORCEAU PRÉFÉRÉ !

TARIFS

FORMULE	DE 100 À 81 PERS.	DE 80 À 61 PERS.	DE 60 À 41 PERS.	- DE 40 PERS.	+ DE 100 PERS.
LÉONARD	22.50€	23.50€	25.00€	ME CONSULTER	ME CONSULTER
BUZZ	33.00€	35.00€	37.50€	ME CONSULTER	ME CONSULTER

TARIFS HT - TVA À 10%

CES TARIFS COMPRENNENT NOTAMMENT :

- **LE DÉPLACEMENT DANS UN RAYON DE 50KM AUTOUR DE VALENCE**
Au-delà, supp. de 50€ par tranche de 50km.
- **L'INSTALLATION ET L'ALLUMAGE DU FUMOIR SUR LE LIEU DE VOTRE ÉVÈNEMENT**
- **LA PRÉPARATION, LA CUISSON, LA REMISE EN ŒUVRE ET LE DRESSAGE DES ÉLÉMENTS CHOISIS**
- **LA MISE EN PLACE ET LE RENOUVELLEMENT DU BUFFET**
- **LA FOURNITURE D'ASSIETTES, COUVERTS ET SERVIETTES EN MATIÈRES ÉCO-SOURCÉES**
Verres non fournis. Devis sur demande.
- **LE SOURIRE ET LA BONNE HUMEUR D'UN PITMASTER PASSIONNÉ !**

CES TARIFS NE COMPRENNENT PAS :

- **LES ÉVENTUELS SUPPLÉMENTS LIÉS AU CHOIX DU PULLED PORK BURGER ET / OU DU BRIE FUMÉ.**
- **LA FOURNITURE / LE DRESSAGE / LA DÉCORATION DES TABLES DE BUFFET**
- **LE SERVICE À L'ASSIETTE**
- **LA FOURNITURE DES BOISSONS (EAU, VINS, BIÈRES, SOFT, CAFÉ ...)**
Devis sur demande.

LE JOUR J

AFIN DE POUVOIR OPÉRER DE MANIÈRE AUTONOME, J'AI BESOIN :

- D'UN ESPACE PLAT D'AU MOINS 15M2
- D'UNE PRISE ÉLECTRIQUE À PROXIMITÉ
- D'UN ACCÈS À L'EAU À PROXIMITÉ
- DE TABLE DE BUFFET (1 POUR 30 PERS.)

L'INSTALLATION ET L'ALLUMAGE DU FEU SE FONT 2H30 AVANT LE DÉBUT DU SERVICE.

JE VEILLE À LAISSER LE LIEU MIS À DISPOSITION PARFAITEMENT PROPRE.



POUR INFORMATION

LES VIANDES UTILISÉES SONT 100% 'ORIGINE FRANCE'.

ELLES SONT, RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉES, AUSSI LOCALEMENT QUE POSSIBLE, ET PRÉPARÉES PAR LE COMPTOIR DRÔMOIS DES VIANDES (BOUCHERIE ARTISANALE ET FAMILIALE BASÉE À CHABEUIL).

POUR LE RESTE DE MON APPROVISIONNEMENT, JE PRIVILÉGIE LES PETITES STRUCTURES INDÉPENDANTES.

PAIN ET BUNS DE BOULANGER, FRUITS ET LÉGUMES EN DIRECT PRODUCTEUR OU PRIMEUR ... AUTANT QUE POSSIBLE, JE VEILLE À TRAVAILLER AVEC DES PETITES ENTREPRISES LOCALES.



fumée
Cuisson lente au feu de bois

**JE SUIS À VOTRE
DISPOSITION POUR
ÉCHANGER !**

ARNAUD ANCELIN

06.66.40.56.35

ARNAUD@FUMEEBBQ.FR

WWW.FUMEEBBQ.FR

FACEBOOK ET INSTAGRAM : @FUMEEBBQ