



CARTE 09/2023

Earth, meat and fire

INFORMATIONS GENERALES

Tarif départ laboratoire à partir de 15 personnes (recette identique pour 15).
Privatisation de la remorque sur site à partir de 60 personnes. Formule buffet.
Service en supplément sur devis.

LIVRAISONS

Livraison possible chaude ou froide ; Frais selon distance.

LES STARTERS (entrées)

CAVIAR TEXAN = haricots cornille (black eyed peas), oignons rouge, maïs, tomates, radis daïkon, vinaigrette citron vert et coriandre,	4,50
PARK AVENUE = laitue romaine, céleri, pomme, raisin, noix, sauce au yaourt	4,50
LITTLE ITALY = laitue romaine, œuf, croutons, parmesan, sauce caesar TdB.	4,50
ALASKA = laitue romaine, oignons doux, ananas, pâtes, sauce aux épices cajun	4,50

LES INSTANTS FUMES (spécialités Low & Slow)

Les recettes sont disponibles avec **une spécialité (portion) ou panachées avec deux spécialités (duo)** par personne et aussi en sandwich. La formule inclut une ou deux garnitures (sides) au choix

				TARIF	FORMULE
PULLED PORK	Portion			9	12,20
	Duo			6,50	
	Sandwich			10,00	
Echine de porc confite et délicieusement fumée puis effilochée – 8h au fumoir					
BRISKET ANGUS	Portion			17,30	20,50
	Duo			11,60	
	Sandwich			15,00	
La star du barbecue texan en exclusivité chez Tonnerre de braïse – 14h au fumoir					
PALERON ANGUS	Portion			12,50	15,70
	Duo			9,00	
	Sandwich			12,50	
Un morceau excellent en cuisson longue – 14h au fumoir					
SAUCISSE New York ou SAUCISSE Naoned ou SAUCISSE Texane	Portion	2 pièces		9	12,20
	Duo	1 pièce		5,00	
	Sandwich	1 pièce		7,50	
	Sandwich XL	1 x XL		10,00	13,20
NY : porc, bœuf, ail – Naoned : porc, vin blanc, échalotes – Texane : 100% bœuf, piment Espelette					



+33 (0)6 04 65 76 69
contact@tonnerredebraïse.com
www.tonnerredebraïse.com

TONNERRE DE
BRAÏSE

SIRET 889 071 551 00010 RCS Nantes

POULET FERMIER LR		Entier		21,00	
		Demi		11,00	14,20
		Quart		7,00	10,20
Poulet fermier élevé en liberté pour un animal charnu à la chair gouteuse					
CHICKEN WINGS	X6			6,80	10,00
	X9			9	12,20
+ sauces (ail parmesan, bleu, alabama aux baies roses, chimi-ranch, chipotle)					
BABY BACK RIBS	Entier			16,50	19,70
	2/3			12,50	
	Duo 1/3			6,50	
Ribs tendres, laqués de notre fameuse sauce barbecue pour votre plus grand bonheur – 3h30 au fumoir					
TIPSY TEXAN (PP+ ½ saucisse)	Sandwich			10,50	13,70
Pourquoi hésiter entre effiloché et saucisse quand on peut avoir le meilleur des deux.					

POUR ALLER PLUS LOIN

TRAVERS LABEL ROUGE	Portion			11,80	15,00
	Duo			8,50	
Travers de porc label rouge fondant laqué de sauce barbecue houblonnée – 7h au fumoir					
PULLED BEEF	Portion			9,00	11,20
	Duo			6,50	
	Sandwich			10,00	12,20
Morceau de bœuf entrelardé confit et délicieusement fumé puis effiloché - 8h au fumoir					
JAMBON mariné	Portion		À partir de	11,80	15,00
	Duo			8,50	
Jambon mariné puis cuit lentement au fumoir – 16h de cuisson (marinade à l'ail, herbes et agrumes) – à partir 30 personnes -					
PORCELET entier	Portion		À partir de	14,50	17,70
Porcelet mariné puis cuit entier au fumoir au bois de chêne – 12h au fumoir (marinade à l'ail, herbes et agrumes) – à partir 50 personnes -					
	50 pers	75 pers	100 pers		
	16,50	15,50g	14,50		
Gigot à la cuillère	Portion			16,00	19,20
	Duo			11,00	
Agneau du Quercy cuit lentement au bois de chêne – 7h au fumoir					
BEEF RIBS	Portion	>250g		18,00	21,20
Morceau imposant taillé dans la côte de bœuf ; Probablement le morceau le plus riche en goût – 7h au fumoir					
PICANHA de Veau	Portion			12,80	16,00
	Duo			8,50	12
Morceau situé à l'extrémité du haut de la cuisse ; Il est d'une grande tendreté.					



SIDES (garnitures)			
Emblématiques :			
Baked beans		Side Small	1,90
Coleslaw		Side Large (standard)	3,20
Pommes de terre TdB			
Mac & Cheese			
Mais aussi :			
Mille-feuille patate douce			
Riz cajun			
Haricots verts			
Ratatouille			
POUR FINIR EN DOUCEUR			
Gros cookie NYC	2,90	Banana bread	2,90
Muffins du moment	3,00	Apple pie	3,00
Fudgy brownie	3,00	Cheese cake / Key Lime Pie	3,00

A savoir, Tonnerre de braise propose aussi des apéritifs avec pièces cocktail et boissons :

APERITIZERS pour vos cocktails		
. jalapenos farcis	. muffins maïs lard fumé	. filet mignon fumé/séché
. pulled pork rolls	. feuilletés au bleu, tomates épices chili ou ail parmesan	
. dés de cheddar	. gougères au fromage	. pic mangue/canard fumé
. nachos sauce salsa	. os à moelle	. champignon farci PP
	Votre sélection de 6 recettes hors boissons	8,50

Tonnerre de braise privilégie les filières françaises voir régionales, labélisées, respectant la santé du consommateur, le bien-être animal et l'environnement.

Anthony Vignault, chef et président de l'entreprise est ambassadeur de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

« May the smoke be with you »

