

Offre réservée aux  
professionnels



# FORMULE

## BRASERO

NOUS VOUS ORGANISONS UN MOMENT GOURMAND ET DÉTENDU ENTRE  
COLLÈGUES AUTOUR D'UN BRASERO !  
CHOISISSEZ VOTRE PLAT, GARNITURE ET DESSERT À PARTIR DE 14.90€ HT



## GARNITURE

### CRUDITÉ

Buffet de crudités  
ou

### POMME DE TERRE

Pomme de terre au four et  
crème de ciboulette  
ou

### LÉGUMES

Légumes rôtis



## CÔTÉ TERRE

### FAUX-FILET

Traditionnel faux filet entier

### BROCHETTE DE PORC

Brochette de porc et chorizo  
aux saveurs espagnoles

### MAGRET DE CANARD

Demi-magret braisé et  
condiment d'abricot

### DUO DE SAUCISSE

Duo de saucisse de la maison Chapuis

### BURGER

Classique Cheese Burger

### TRIO DE VIANDE

Porc / Boeuf / Volaille



## CÔTÉ MER

### LONGE DE THON

Longe de thon rôti entière sauce vierge

### FILET DE TRUITE

Filet de truite et pesto aux agrumes

### BURGER

Classique Fish

### BROCHETTE

Brochette d'espadon sauce tartare



## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

### AUBERGINE RÔTIE

Aubergine rôtie farcie à la piperade et halloumi poêlé

### COURGETTE FARCIE

Courgette farcie ricotta basilic

### BURGER

Classique burger veggie

## CÔTÉ SUCRÉ

### VERRINE

Dessert classique en verrine

### ANANAS FLAMBÉ

Ananas flambé au rhum

### SALADE DE FRUITS

Salade de fruits et pesto de menthe

### BROCHETTE DE FRUITS

Brochette de fruits poêlées au romarin

### TARTE AUX FRUITS

Fruits du moment



**DEMANDEZ VOTRE DEVIS**



**LE LAB'**

Working Traiteur *by Cezam'*

**2 RUE VICTOR SELLIER**

**25000 BESANÇON**

**LELAB.BESANCON@CEZAM-RESTAURATION.FR**

**03 81 53 26 55**

**06 42 62 82 56**

*\*La prestation est disponible pour un minimum de 80 personnes dans un périmètre de 30 minutes maximum autour de Besançon, incluant la vaisselle (assiettes, couverts, verres), le pain, un cuisinier, le brasero et le charbon.*