BRUT
CUISINE NOMADE

MARIAGES

Le plus beau jour mérite la plus belle assiette.

C'EST BEAU · C'EST BON · C'EST ACCESSIBLE

Une plaquette pour tout imaginer. Un appel pour tout concrétiser.

BAIE DE SAINT-BRIEUC · BRETAGNE

BRUT
CUISINE NOMADE

LE MOT DU CHEF

Je ne fais pas du traiteur.
Je fais votre mariage.

Un mariage ne se répète pas. Alors je refuse les menus photocopiés et les buffets qui se ressemblent tous. Chez vous, je pars d'une page blanche : vos goûts, votre histoire, l'esprit de votre lieu.

Je viens avec ma cuisine, mes producteurs de la Baie de Saint-Brieuc et mes cueillettes du matin. Tout se prépare devant vous, à la minute. Ce que vos invités retiendront, ce n'est pas « le traiteur » : c'est ce jour-là, cette table, ces saveurs.

Jean-Jacques Monfort

Chef · Gault & Millau · Chef Ambassadeur de la Baie de Saint-Brieuc · Collège Culinaire de France

NOTRE PROMESSE

Trois mots. Une obsession.

C'est beau

On mange d'abord avec les yeux. Dressages soignés, fleurs et herbes de cueillette, mise en scène des ateliers : votre table devient un décor dont on parle encore des mois plus tard.

C'est bon

Le goût, toujours, avant tout. Produits de saison, 30 producteurs de la Baie de Saint-Brieuc, cuisine vivante réalisée sur place. Rien de tiède, rien de figé : tout arrive frais dans l'assiette.

C'est accessible

Un chef, ce n'est pas un luxe. Le circuit court et la saison permettent des tarifs justes. On s'adapte à votre budget, pas l'inverse — à partir de 60 € par personne.

- *Beau, bon, accessible : et si on en parlait ?*

COMMENT ÇA SE PASSE

De la première idée au dernier toast.

Zéro stress, zéro jargon. Quatre étapes simples, et un interlocuteur unique : le chef.

01

On échange, 30 minutes

On s'appelle pour faire le tour de vos envies, de votre lieu, du nombre d'invités et de votre budget. Vous parlez, j'écoute — rien n'est figé.

02

Votre devis, sur mesure

Vous recevez une proposition claire et détaillée, pensée pour votre journée. Chaque ligne a une raison d'être : la vôtre.

03

On imagine votre menu

On compose ensemble le repas et les animations, au fil des saisons. Votre mariage est unique ; votre table doit l'être aussi.

04

Le jour J, on s'installe

Le chef et sa cuisine viennent à vous. On apporte, on installe, on cuisine, on range. Vous n'avez qu'à profiter des vôtres.

Tout commence par un appel. Et si on en parlait ?

NOMADE

Votre lieu de rêve ? On s'y installe.

Un jardin, une salle, un champ, une serre, un bord de mer : là où vous rêvez de vous marier, on vient. « Nomade » ne veut pas dire food-truck — c'est une vraie cuisine de chef qui se déplace et se monte sur votre lieu.

On gère l'implantation, l'eau, l'énergie, le froid, le matériel de cuisson. Vous choisissez le décor ; on s'occupe de tout le reste pour que la magie opère, même au milieu de nulle part.

- *Un lieu, une date en tête ? Demandez votre devis.*

BRUT
CUISINE NOMADE

LE COCKTAIL

La fête commence dès la première bouchée.

Le cocktail donne le ton. On cuisine devant vos invités, à la minute, avec ce que la Baie a de meilleur ce jour-là. Généreux, iodé, bavard : c'est déjà la Bretagne dans le verre et dans l'assiette.

- Langoustine du Guilvinec, juste snackée — *pêche bretonne*
- Galette de sarrasin croustillante — *sarrasin de Yoann Gouery, Plœuc-sur-Lié*
- Tomme de bufflonne & herbes de cueillette — *Le Clos du Val, Plédéliac*
- Légumes de saison, condiment au macéron — *notre « faux poivre » de cueillette*

- *Envie de cette table ? Demandez votre devis.*

LES ATELIERS EN DIRECT

Une cuisine qui se regarde autant qu'elle se déguste.

De vrais postes de cuisine, tenus par le chef, où tout se fait sous vos yeux. On choisit ensemble ceux qui vous ressemblent.

La plancha

Poissons, coquillages et légumes snackés à la minute — la générosité et les parfums, en direct.

Le bar à huîtres

Huîtres ouvertes devant vos convives, mignonnettes maison et un verre bien frais. Le classique breton, imparable.

La crêpière

De petites crêpes de sarrasin garnies sur le moment — le clin d'œil breton que petits et grands adorent.

- *On compose vos ateliers ensemble — demandez votre devis.*

LE REPAS

À table, chaque assiette raconte la Bretagne.

Entrée, plat, dessert : un menu cousu main, au plus près de la saison et des récoltes du moment. Des produits qu'on connaît par leur prénom, une cuisson au cordeau, un dressage qui fait lever les téléphones avant les fourchettes.

Chaque menu est différent parce que chaque couple l'est. On part de vos envies — un plat de famille revisité, un produit qui vous tient à cœur, un souvenir de voyage — et on le transforme en une suite d'assiettes qui vous ressemblent.

- *Envie de ce menu-là ? Demandez votre devis.*

LA PARENTHÈSE SUCRÉE

Le grand final, version gourmande.

Le fake cake

Un faux gâteau de présentation, spectaculaire, pour LE moment photo… avant les vraies douceurs.

La fondue au chocolat

Atelier gourmand : chocolat chaud, fruits frais de saison et guimauves maison, à tremper sur le moment.

Le bar à tiramisu

À composer : classique, aux fruits, à la noisette, à la châtaigne… et l'inspiration du moment.

La pièce montée de fromages

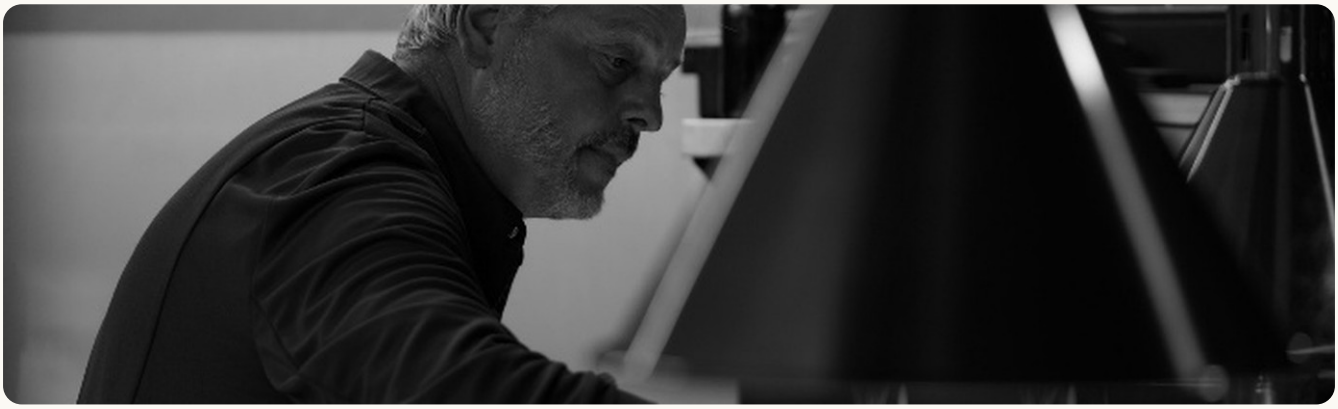
Fromages affinés — comme la tomme de bufflonne de Fanny, au Clos du Val — pour finir en beauté.

- *On vous met déjà l'eau à la bouche ? Demandez votre devis.*

CLÉ EN MAIN

Vous profitez.
On gère le reste.

Le jour J, vous êtes un invité de votre propre mariage. On apporte, on installe, on range — et on veille à ce que tout roule, discrètement.



Barnums & abris
Pour narguer la météo bretonne.

Mange-debout & mobilier
Un cocktail fluide et convivial.

Vaisselle & verres
Compris dans la prestation.

Service en salle
Une équipe attentionnée et discrète.

- *Vous profitez, on gère tout. Demandez votre devis.*

BRUT
CUISINE NOMADE

LE PRIX JUSTE

« Un chef, c'est forcément plus cher ? » Non.

Les produits de saison, locaux, achetés en circuit court coûtent souvent moins que des références importées. Résultat : une cuisine de chef à un tarif juste, sans compromis sur la qualité. On construit avec votre budget, pas contre lui.

À PARTIR DE

60 € / personne

entrée · plat · dessert — service et vaisselle compris

NOS ENGAGEMENTS

Cueillette sauvage
Herbes et fleurs bretonnes à chaque table.

Producteurs locaux
30 producteurs de la Baie de Saint-Brieuc.

Cuisine de saison
Des menus dictés par les récoltes du moment.

Impact maîtrisé
Circuit court, zéro gaspillage, emballages responsables.

- *Un devis clair, sans surprise. Demandez le vôtre.*

BRUT
CUISINE NOMADE

PASSONS À L'ACTION

On imagine votre journée ensemble ?

Réservez un appel de 30 minutes, sans engagement. On fait le tour de vos envies et vous repartez avec une idée claire — et un devis sur mesure — de ce qu'on peut créer pour votre mariage.

Réservez votre appel · brutcuisinenomade.fr

EMAIL & DEVIS

contact@brutcuisinenomade.com
www.brutcuisinenomade.fr

TÉLÉPHONE

07.43.74.12.30

ZONE D'INTERVENTION

Baie de Saint-Brieuc – Bretagne
Autres régions sur demande