



LE CONCEPT

Chango c'est avant tout une expérience unique, rencontre entre passion, cuisine et traditions. Un créateur d'événements inoubliables, pour vous et avec vous.

Notre Barbecue Signature, chic et convivial, résume l'esprit CHANGO.

CHANGO apporte une touche d'originalité dans la pure tradition « gaucha » à votre réception. Mariage, anniversaire, soirée entreprise, cocktail dinatoire, journée de team building et séminaires d'intégration pour les entreprises.



BARBECUE SIGNATURE

ANIMATION CULINAIRE
VIANDE D'ORIGINE ARGENTINE
BLACK ANGUS
TECHNIQUES DE CUISSON AUTOUR DU FEU



TRAITEUR

FINGER FOOD
SERVICE À TABLE
LIVRAISON



ÉVÉNEMENTS CLÉ EN MAIN

FOOD
PERFORMANCE
SON ET VIDEO
MOBILIER
VAISSELLE





NOTRE ÉQUIPE SE DÉPLACE

Pour une cuisine en live, nous nous adaptons à toutes les situations et personnalisons nos prestations selon les conditions disponibles.

Finger Food
Service à table
Vaisselle - Mobilier
Événements clé en main

NOS PRESTATIONS

Nous sommes basés à Montreuil (Île-de-France) et à Aix-en-Provence (région PACA).
Nous nous déplaçons dans toute la France et à l'étranger.

ÉQUIPE

Les membres du personnel varient selon la quantité de convives.

En règle générale, l'équipe se compose de :

1 "Maestro Parrillero" (barbecue)

1 Chef

1 Commis cuisine

NOS BESOINS

Une superficie minimum de 3x3m

Une arrivée de 3 à 8 heures avant l'évènement

Une prise électrique de 3K Watts

(Les conditions varient selon le nombre de convives)

MATÉRIEL

Nous apportons tous les éléments nécessaires à notre installation et à la cuisson des viandes

SÉCURITÉ

Nos barnums sont ignifugés

Nous disposons d'extincteurs et d'une

trousse de premiers secours

Possibilité d'installer une moquette ignifugée



BBQ SIGNATURE

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nos techniques de cuisson sont une authentique animation culinaire, déclinées en trois savoir-faire bien singuliers : Parrilla, Estaca et Smoke.



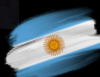
PARILLA

La cuisson sur lit de braises de charbon de bois argentins, le “Quebracho”, sur une grille métallique.



ESTACA

Par essence, la cuisson traditionnelle et iconique à la flamme, sur pieu durant 7 heures pour l’agneau ou le cochon.



SMOKE

Pour les amateurs de cuissons à caractère et de saveurs bien marquées, le très original fumoir ou smoky “Pitay”, une création 100% CHANGO.

Dans tous les scénarios, vous trouverez l’animation PARRILLA.
Selon votre choix, vous pouvez compléter avec les animations ESTACA et SMOKE



NOS VIANDES

Les viandes de bœuf sont d’origine argentine, de race Black Angus Premium.
Issues de l’élevage extensif des vastes prairies de la Pampa.

Nos “Maestros Parrilleros” en sublimeront les meilleures pièces !

BŒUF

« Lomo » Filet de bœuf
« Bife de chorizo » Faux Filet
« Ojo de Bife » Entrecôte
« Vacio » Bavette
« Colita de cuadril » Aiguillette baronne



COCHON

« Matambre » Secreto ibérico
« Costillas » Travers de porc

SAUMON

Saumon à la braise
Saumon en Papillote

AGNEAU

Gigot d’agneau désossé
Carré d’agneau
Épaule d’agneau

POULET

Poulet grillé au citron
Pilon de poulet

Les viandes sont disponibles en Casher ou Halall



NOTRE FAÇON DE FAIRE

Notre concept novateur vous invite à plonger dans l'essence même de la cuisine argentine, offrant une fusion unique entre l'apéritif et l'entrée afin de recréer l'ambiance chaleureuse des repas argentins, propice au partage et à la découverte gastronomique.

TABLA CHANGO

La vedette de Chango !

Notre sélection **d'entrées chaudes**, à picorer sans modération.

Une véritable symphonie de saveurs, accompagnée de choix de coupes de viandes délicieuses, coupées en dés, servies avec des pics :

- « **Morcilla** » Boudin noir
- « **Chorizo** » Saucisse type Toulouse
- « **Lomo** » Filet de boeuf Black Angus
- « **Ojo de Bife** » Entrecôte argentine, Black Angus
- « **Molleja** » Ris de veau grillé
- « **Bife de chorizo** » Faux Filet Black Angus
- « **Secreto Ibérico** » Porc



CHIMICHURRI
Sauce « Chimichurri »
(ail, persil, piment, huile,
vinaigre)



PLAT PRINCIPAL

Un médaillon de viande de 220g par personne avec son accompagnement.

Pour le service finger food, la viande peut être coupée en dés.

En option : bœuf / saumon / agneau / cochon





NOS DESSERTS

Aussi bien en tant que plat principal sucré qu'en petites portions pour agrémenter un café gourmand, découvrez notre délicieuse selection de desserts.

FRUITS FLAMBÉS À LA PLANCHA ET AU COINTREAU

Accompagnés d'une mousse au "Dulce de Leche"
(confiture de lait)

MASCARPONE AU DULCE DE LECHE

Sur son lit de spéculos et framboises

BROCHETTE "QUESO & DULCE"

Pâte de coing, fromage de chèvre et noix de pécan

ALFAJOR DE MAÏZENA

Deux biscuits sablés fourrés au "Dulce de Leche"
roulés dans de la noix de coco

"PASTA FLORA"

Pâtisserie à la confiture de pâte de coing

FRUITS FRAIS

De saison

BUFFET DE FROMAGES

Comté 12 mois / Fourme d'Ambert / Munster
Coulommiers / Chèvre cendré / Boules de pain

NOS BOISSONS

VINS ARGENTINS

Des rouges et blancs profonds
et généreux avec nos cépages
Malbec, Torrontès

BIÈRES DU MONDE

Quilmes
Peroni
Corona
Estrella Galicia

TIREUSE À BIÈRE

Bière artisanale
IPA
Blonde

CHAMPAGNE

Michel Genet
MUMM
Ruinart

BOISSONS EXOTIQUES

Ice-Mate : Infusion glacée
à base de yerba
Chicha Morada :
À base de maïs

SOFTS

Coca, Coca Zéro,
Jus d'orange, Evian et
San Pellegrino, Fanta

BAR À JUS DE FRUITS PRESSÉS

Pomme / Orange
Fraises / Ananas
Mangue

BAR À COCKTAIL

Mojito
Pisco Sour
Fernet con Coca

ÉVÉNEMENTS CLÉ EN MAIN

Menu de prestige, service à table, maîtres d'hôtel, vaisselle et mobilier, animations artistiques, sono, DJs, bar à cocktail, etc...

Nous serons votre seul interlocuteur afin qu'aucun détail ne vienne à manquer et pour assurer un succès total à vos événements.

NOS TARIFS

Contacez nous pour un premier échange téléphonique.

Nous préparons des devis personnalisés selon votre événement : menu, distance, difficultés d'accès, nombre de convives, etc...

Je réserve mon RDV

Afin de réserver la date et de conclure notre accord, un acompte de 40% sera demandé.

Le solde restant sera à régler 48h avant la prestation, date limite pour toute modification.

[CGV disponibles](#)

NOS PRODUITS EN LIVRAISON

Minimum de commande 20 personnes.
Les menus peuvent être modifiés selon vos envies.



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

MENÚ EL MIXTO

Taboulé de quinoa aux légumes frais
Guacamole - Préparation à base d'avocat, de tomate, d'oignon, et d'épices
Caviar d'aubergine, mousse de mozzarella et pesto
Gravlax de saumon à la betterave
Ceviche de poisson, fruit de la passion et citron vert
Carpaccio de "Lomo", Filet Black Angus Premium argentin
Mascarpone au "Dulce de Leche" (confiture du lait) sur son lit de fruits grillés
Alfajor de Maïzena - Biscuit composé de deux sablés de maïzena fourrés au "Dulce de Leche" (confiture de lait)
30 € par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

MENÚ "EL IBÉRICO"

Olives
Plateau de fromage - Assortiment de fromages espagnols Manchego de diverses maturations
Plateau de salaison - Assortiment de charcuterie ibérique
Gaspacho - Potage servi froid à base de tomates crues, légumes crus mixés et huile d'olive
Brochette de "tortilla"- Omelette de pommes de terre
Pasteis de nata - Dessert portugais à la crème, type flan pâtissier
25 € par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

SAVEURS D'AMÉRIQUE

Taboulé de quinoa aux légumes frais
Ceviche de poisson, fruit de la passion et citron vert
Guacamole - Préparation à base d'avocat, de tomate, d'oignon, et d'épices
Patacones - Spécialité colombienne à base de morceaux de banane plantain verte aplatis et frits
Empanada humita - Recette amérindienne à base de maïs
Mascarpone au "Dulce de Leche" (confiture de lait) sur son lit de fruits grillés
20 € par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

EMPANADAS

4 Empanadas aux choix
Salade Chango (Viande, Caprese, Épinard, Jambon-fromage, Formage- oignons, Humita)
18 € par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

**ÉVÉNEMENTS CLÉS EN MAIN OU EN
LIVRAISON.**

**ANIMATIONS CULINAIRES ET ATELIERS
TEAM-BUILDING ÉGALEMENT POSSIBLE !**

Contactez nous 48 heures à l'avance pour toute commande



IL NOUS ONT FAIT CONFIANCE

DEPUIS 2021, CHANGO A ÉTÉ HONORÉ DE SE VOIR
CONFIER LA MISSION EXCEPTIONNELLE DE
RESTAURER LE PLUS GRAND THÉÂTRE ÉQUESTRE DU
MONDE, ZINGARO.

ZINGARO

Chango Le Traiteur Argentin



Google

4,9 ★★★★★ 45 avis Google

2023

50

5214

ÉVÉNEMENTS CONVIVES

AMBASSADE
DE FRANCE
EN ARGENTINE

BUE
VISIT
BUENOSAIRES

VINCI
CONSTRUCTION

QUARTUS

ETF

FFB

tag
architectes

Chloé Fillard

GEOFLUID

econocom

spie batignolles

PRO
FIRST
EVEN MORE

JLL

LES MAISONS
du Voyage

WOJO

CA
CIB

ALFA
BUSINESS FORUM ARGENTINE FRANCE

Caisse
des Dépôts
GROUPE

TECHNAL

AFFG
AMERICAN FOOTBALL
FABRILLOUS GIGAWATT

POLO
RIDER
CUP

BNP
PERFORMANCE

UROCONTRO



www.changoevenement.com

contact@changoevenement.com

+33 9 52 48 60 07



MENU BBQ DÉCOUVERT “ASADO”

Entrecôte argentine Black Angus Premium
Aiguillette Baronne « Colita de cuadril »
« Lomo » Filet de bœuf Black Angus Premium (220 grammes)
Ris de veau
Saucisse « Chorizo »
Boudin noir
Legumes grillées, pomme de terre, potiron
Sauce « Chimichurri »
39 € par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs



MENU SPECIAL NOËL

Carpaccio de “Lomo”, Filet Black Angus Premium argentin
Gravlax de saumon à la betterave
Verrine grissini di vitello tonnato
Empanadas COCKTAIL Viande coupée au couteau
Mascarpone au “Dulce de Leche” (confiture du lait) sur son lit de fruits grillé
22 € par personne (livraison incluse) + 5.5 € boissons softs

Minimum de commande 20 personnes. Les menus peuvent être modifiés selon vos envies.



www.changoevenement.com

contact@changoevenement.com

+33 9 52 48 60 07



NOTRE FAÇON DE-FAIRE

CHANGO fusionne le cocktail et les entrées pour créer un moment magique et convivial avec des animations culinaires exceptionnelles.

Nos menus sont composés d'un assortiment d'entrées froides et chaudes, et notre vedette la Tabla Chango, à picorer sans modération.

Un médaillon de 220g de viande Black Angus Premium d'origine argentine comme plat principal, un accompagnement avec bien sûr, l'incontournable sauce « Chimichurri » et un dessert gourmand.

Vous pourrez agrémenter votre repas d'un buffet de fromages, d'un café gourmand et d'une cave raffinée.



NOS PRODUITS EN LIVRAISON

Livraison dans toute l'Île-de-France.



À l'occasion d'une réunion d'associés, d'un pot de départ ou simplement pour le plaisir d'un repas original, nous vous proposons de vous apporter notre savoir-faire et nos délicieuses saveurs sur le lieu de votre choix !



Les commandes devront être passées 48 heures à l'avance et pourront être livrées ou retirées directement dans nos locaux à

NOS PRESTATIONS

Nous sommes basés a Montreuil (Paris) et a Aix-en-Provence (région PACA)
Nous nous déplaçons partout en France, et aussi à l'étranger
Espagne, Luxembourg, Suisse, Bruxelles, Belgique et l'Italie.

EQUIPE

Les membres du personnel pour chaque événement
varient selon la quantité de convives
En règle générale, l'équipe se compose de :
1 "Maestro Parrillero" (barbecue)
1 Chef
1 Commis cuisine

LOGISTIQUE

Une superficie minimum de 3x3m pour
l'installation du matériel
Une arrivée 3h avant l'évènement
Pour cuisson à la flamme 8h avant l'évènement
Une prise électrique de 3K Watts
(Les conditions nécessaires peuvent varier selon
le nombre de convives)

NOS PRESTATIONS NE SONT PAS ANNULÉES EN CAS DE PLUIE

MATERIEL

Tous les éléments nécessaires à notre
installation et à la cuisson des viandes grillées :
Barbecues et braseros
Barnums
Tapis ignifugé
Eclairages (pour le stand)
Plateaux pour TABLA CHANGO.
Serviettes et pics

SECURITE

Nos barnums sont ignifugés
Nous disposons d'extincteurs et d'une trousse
de premiers secours
Possibilité d'installer une moquette ignifugée

NOS TARIFS

L'Équipe CHANGO est exclusivement destinée à la préparation
du barbecue et du savoir-faire de notre cuisine live.

Nous préparons des devis suite à un premier échange téléphonique afin de répondre aux
caractéristiques de votre évènement : menu, distance, difficultés d'accès, nombre de convives...

Nos prestations n'incluent pas :

Le service à table - La vaisselle - Le mobilier

Un cercle de partenaires de qualité fait partie de notre écosystème et complète notre offre pour
assurer un succès total à vos évènements afin qu'aucun détail ne vienne à manquer.
Pour être votre seul interlocuteur, nous offrons la possibilité d'un service clé en main.

Afin de réserver la date et de conclure notre accord, un acompte de 40% sera demandé.
Le solde restant sera demandé 48h avant la prestation, date limite pour toute modification.

CGV disponibles



MENU PARRILLA

ENTRÉE- TABLA CHANGO

- Empanadas à la viande coupée au couteau
 - Provoleta fromage fondu aux épices
 - Coquille St. Jacques
 - « Morcilla » Boudin noir
- Saucisse à la sauce « chimichurri » (brochette)
 - « Molleja » Ris de veau grillé au citron
 - « Ojo de bife » Entrecôte argentine
 - « Lomo » Filet de bœuf

REPAS/PLAT PRINCIPAL

Médailon de viande de 220g par personne
« Bife de Chorizo » Faux filet

ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de légumes grillés : courgettes, aubergines,
poivrons, oignons, pommes de terre grenaille

L'INCONTOURNABLE SAUCE

« Chimichurri » : ail, persil, piment, huile, vinaigre

DESSERT

Fruits flambés à la plancha et au Cointreau accompagnés d'une
mousse au “Dulce de Leche”

Tous ces menus peuvent être
complétés avec d’autres
animations

MENU PAMPA

ENTRÉES FROIDES

- Gravlax de Saumon à la Betterave
- Ceviche (selon l'arrivage) au maracuyá
 - Taboulé de quinoa

ENTRÉES CHAUDES

- Cappuccino de volaille à la truffe

TABLA CHANGO

- Empanadas à la viande coupée au couteau
 - Provoleta
- Coquille Saint Jacques poêlée avec réduction de Torrontés
 - « Morcilla » Boudin noir
- Saucisse à la sauce « chimichurri » (brochette)
 - Ris de veau grillé au citron
- « Ojo de bife » Entrecôte argentine
 - « Lomo » Filet de bœuf

REPAS/PLAT PRINCIPAL

Médailon de viande de 220g par personne
« Bife de Chorizo » Faux filet

ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de légumes grillés : courgettes, aubergines,
poivrons, oignons, pommes de terre grenaille

L'INCONTOURNABLE SAUCE

« Chimichurri » : ail, persil, piment, huile, vinaigre.

DESSERT

Fruits flambés à la plancha et au Cointreau
accompagnés d'une mousse au “Dulce de Leche”

MENU PATAGONIA

ENTRÉES FROIDES

- Gravlax de saumon à la betterave
- Ceviche (selon l'arrivage) au maracuyá
 - Taboulé de quinoa

ENTRÉES CHAUDES

- Cappuccino de volaille à la truffe

TABLA CHANGO

- Empanadas à la viande coupée au couteau
 - Provoleta
- Coquille Saint Jacques poêlée avec réduction de Torrontés
 - « Morcilla » Boudin noir
- Saucisse à la sauce « chimichurri » (brochette)
 - Ris de veau grillé au citron
- « Ojo de bife » Entrecôte argentine
 - « Lomo » Filet de bœuf

REPAS/PLAT PRINCIPAL

Médailon de viande de 220g par personne
- « Bife de Chorizo » Faux filet
- Gigot d'agneau désossé au romarin

- Agneau à la « cruz », sur pieu, cuisson traditionnelle à la flamme

ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de légumes grillés : courgettes, aubergines,
poivrons, oignons, pommes de terre grenaille

L'INCONTOURNABLE SAUCE

« Chimichurri » : ail, persil, piment, huile, vinaigre

DESSERT

Fruits flambés à la plancha et au Cointreau
accompagnés d'une mousse au “Dulce de Leche”

ÉVÉNEMENTS CLÉ EN MAIN

ENCHANTEURS D'INSTANTS

OLVIDATE DE TODO Y NOSOTROS TE LO HACEMOS, UN SOLO
INTERLOCUTOR PARA TODO

CHANGO a créé un concept aux couleurs de l'Amérique Latine.

Menu de prestige, service à table, maître d'hôtel, vaisselle et mobilier,
animations artistiques, sono, DJs, bar à cocktail...

Un large choix de possibilités afin d'avoir votre évènement sur-mesure.





NOS DESSERTS

Aussi bien en tant que plat principal sucré qu'en petites portions pour agrémenter un café gourmand, découvrez notre délicieuse sélection de desserts.

FRUITS FLAMBÉS À LA PLANCHA ET AU COINTREAU

Accompagnés d'une mousse au "Dulce de Leche"
(confiture de lait)

MASCARPONE AU DULCE DE LECHE

Sur son lit de spéculos et framboises

BROCHETTE "QUESO & DULCE"

Pâte de coing, fromage de chèvre et noix de pécan

ALFAJOR DE MAÏZENA

Deux biscuits sablés fourrés au "Dulce de Leche"
roulés dans de la noix de coco

"PASTA FLORA"

Pâtisserie à la confiture de pâte de coing

FRUITS FRAIS

De saison

BUFFET DE FROMAGES

Comté 12 mois / Fourme d'Ambert / Munster
Coulommiers / Chèvre cendré / Boules de pain

NOS BOISSONS

VINS ARGENTINS

Des rouges et blancs profonds
et généreux avec nos cépages
Malbec, Torrontès

BIÈRES DU MONDE

Quilmes
Peroni
Corona
Estrella Galicia

TIREUSE À BIÈRE

Bière artisanale
IPA
Blonde

CHAMPAGNE

Michel Genet
MUMM
Ruinart

BOISSONS EXOTIQUES

Ice-Mate : Infusion glacée
à base de yerba
Chicha Morada :
À base de maïs

SOFTS

Coca, Coca Zéro,
Jus d'orange, Evian et
San Pellegrino, Fanta

BAR À JUS DE FRUITS PRESSÉS

Pomme / Orange
Fraises / Ananas
Mangue

BAR À COCKTAIL

Mojito
Pisco Sour
Fernet con Coca

Nous ne prenons pas de droit au bouchon



ÉVÉNEMENTS CLÉ EN MAIN

ENCHANTEURS D'INSTANTS

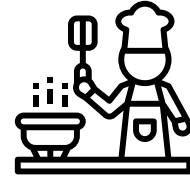
OLVIDATE DE TODO Y NOSOTROS TE LO HACEMOS, UN SOLO
INTERLOCUTOR PARA TODO

CHANGO a créé un concept aux couleurs de l'Amérique Latine.

Menu de prestige, service à table, maître d'hôtel, vaisselle et mobilier,
animations artistiques, sono, DJs, bar à cocktail...

Un large choix de possibilités afin d'avoir votre évènement sur-mesure.





NOTRE ÉQUIPE SE DÉPLACE CHEZ VOUS

CHANGO organise avec passion vos réceptions.
Ensemble, main dans la main, créons des moments
inoubliables dont tous se souviendront longtemps.
Nous nous déplaçons chez vous pour une cuisine live.

Vous pourrez faire découvrir à vos convives le fameux
“asado” des viandes d’exportation Black Angus Premium
d’origine argentine, un vrai délice.

Une cuisine raffinée, conviviale et chic, garantie d’un
goût authentique.

Un événement sur mesure pour un moment unique.

Finger Food
Service à table
Vaisselle - Mobilier
Événements clé en main



EN LIVRAISON

Toutes nos saveurs disponibles en livraison !

Que ce soit à l’occasion d’une réunion d’associés,
d’un pot de départ ou simplement pour le plaisir d’un
repas original et bien mérité, nous vous proposons de
vous apporter notre savoir-faire et nos délicieuses
saveurs argentine et sud Américaine prêtes à déguster
directement sur le lieu de votre choix !

Retrouvez l’ensemble de notre carte :
Des verrines, des empanadas, nos meilleures pièces de
viande, du vin de qualité et plein d’autres saveurs.

Les commandes devront être passées 48 heures à
l’avance et pourront être livrées ou retirées directement
dans nos locaux à Montreuil.

CHANGONOMIE

Véritable seconde colonne du Traiteur Argentin, vous transportera avec les créations de nos Chefs internationaux, de pièces cocktail belles et audacieuses en verrines aux goûts classiques mais toujours revisités, saveurs authentiques d'Amérique du sud.

ANIMATIONS

- Coquille St. Jacques au vin blanc "Torrontés"
 - Cappuccino de volaille à la truffe
- Foie gras poêlé à la mangue et au gingembre
 - - Jambon serrano



PIÈCES FROIDES ET CHAUDES

- Ceviche aux fruits de la passion, citron vert et patate douce
 - Saumon Gravlax à la betterave
 - Verrine de quinoa, figue, melon et courgette
- Caviar d'aubergine, mousse de mozzarella et pesto
 - Verrine de taboulé de quinoa aux légumes frais
 - Verrine "Waldorf"
- Verrine de "Humita", recette amérindienne à base de maïs
 - Guacamole
 - Plateau assortiment de charcuterie
 - Cocotte de "Locro", ragoût argentin (maïs, blé, potimarron, travers de porc, épices)
 - "Patacones", chips épaisses de bananes plantain

PAGINAS EXTRAS

SAVEURS LATINOAMERICANS /



GUACAMOLE



CAUSA DU THON



EMPANADAS



CEVICHE



TABULE DE QUINOA



PATACONES

ÉTAPES ET ÉLÉMENTS À CHOISIR POUR COMPOSER VOTRE MENU SUR MESURE

1 VOTRE MODALITÉ

Service a table
Finger Food
Livraison

3 VOS VIANDES

Entrées et composants de la tabla Chango
Plat principal

5 VOS OPTIONS

Autres entrées, bar à cocktails,
vaisselle, son, mobilier, service,
etc

2 LA TECHNIQUE DE CUISSON

Parilla
Estaca
Smoke "Pitay"

4 VOS BOISSONS ET DESSERTS

Cliquez [ici](#) et réservez un
créneau avec notre équipe
commerciale pour discuter de
vive voix et créer un devis
adapté à vos besoins



SUGGESTIONS DE MENUS (Par personne)

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

REPAS/PLAT PRINCIPAL

ACCOMPAGNEMENT

DESSERT

TABLA CHANGO

- 1 Saint-Jacques poêlée
- 1 Empanada à la viande coupée au couteau
- 1 Provoleta
- **Boudin noir** « Morcilla » (30gr)
- **Saucisse** Type Toulouse « Chorizo » (30gr)
- **Ris de veau grillé au citron** « Molleja » (30gr)
- **Entrecôte** « Ojo de bife » (30gr)
- **Filet bœuf** « Lomo » (30gr)

ANIMATION PARRILLA

- **Faux filet** « Bife de Chorizo » (220 gr)

L'INCONTOURNABLE SAUCE

« Chimichurri » : ail, persil, piment, huile, vinaigre

Assortiment de légumes grillés :
courgettes, aubergines, poivrons,
oignons, pommes de terre
grenaille

Fruits flambés à la plancha et
au Cointreau accompagnés
d'une mousse au Dulce de
Leche

PIÈCES FROIDES ET CHAUDES

- 1 Gravlax de Saumon à la Betterave
- 1 Guacamole
- 1 Ceviche (selon l'arrivage) au maracuyá
- 1 Saint-Jacques poêlés
- 1 Foie gras poêlé à la mangue et au
gingembre

TABLA CHANGO

- 1 Saint-Jacques poêlés
- 1 Empanada à la viande coupée au couteau
- 1 Provoleta
- **Boudin noir** « Morcilla » (30gr)
- **Saucisse** Type Toulouse « Chorizo » (30gr)
- **Ris de veau grillé au citron** « Molleja »
(30gr)
- **Entrecôte** « Ojo de bife » (30gr)
- **Filet bœuf** « Lomo » (30gr)

ANIMATION

PAMPA

- **Faux filet** « Bife de Chorizo » (220 gr)

L'INCONTOURNABLE SAUCE

« Chimichurri » : ail, persil, piment, huile, vinaigre

ANIMATION PAMPA

- **Agneau** à la « cruz », sur pieu, cuisson
traditionnelle à la flamme
- **Faux filet** « Bife de Chorizo »
- **Gigot d'agneau** désossé au romarin

L'INCONTOURNABLE SAUCE

« Chimichurri » : ail, persil, piment, huile, vinaigre

Assortiment de légumes grillés :
courgettes, aubergines,
poivrons, oignons, pommes de
terre grenaille

Fruits flambés à la plancha et
au Cointreau accompagnés
d'une mousse au Dulce de
Leche