



SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?	3
Nos équipes	4
Menu traiteur	5
Contacts	8





SMOKEY'S BROTHER

Smokey's brother est une entreprise spécialisée dans l'art de la viande et du barbecue à l'américaine. Fondée par des passionnés de la viande et du savoir-faire culinaire des États-Unis, notre société s'est rapidement imposée comme une référence pour les amateurs de BBQ authentique. Nous sélectionnons avec soin nos viandes, issues de producteurs locaux de confiance, pour vous offrir une qualité inégalée. Notre mission est de faire découvrir et de partager la culture du barbecue américain, en alliant tradition et innovation.

Que ce soit pour un événement privé, une fête de famille ou une réunion professionnelle, *Smokey's brother* vous garantit une expérience gustative inoubliable, où la convivialité et la générosité sont au rendez-vous !

Une marque de JOLY traiteur



SMOKEY'S CREW

Pour garantir un service impeccable et un temps d'attente réduit pour vos convives, *Smokey's brother* met à votre disposition une équipe dédiée, parfaitement adaptée à votre événement. Nous recommandons un membre du personnel pour chaque groupe de 30 à 60 personnes, en fonction du rythme souhaité.

Vos invités sont conviés à rejoindre notre Meat Corner, spécialement monté pour l'occasion, avec un barbecue géant et un bar de dressage. C'est ici que l'expérience *Smokey's brother* prend vie : notre équipe passionnée présente les différentes pièces de viande, partage les secrets des techniques de fumaison et de cuisson, et réalise des découpes à la perfection sous les yeux ébahis de vos invités.

Un véritable show culinaire garanti !





MENU TRAITEUR

MEAT SIGNATURE

Découvrez notre Meat Signature, un festin authentique composé de deux viandes fumées à la perfection, accompagnées de deux garnitures : un accompagnement chaud réconfortant et une option froide rafraîchissante.

Hors dessert et boissons.

Sublimé par nos sauces maison et des pickles croquants, ce menu est servi avec de la vaisselle écologique en fibre de canne. Une expérience gourmande et respectueuse de l'environnement !*

Une marque de JOLY traiteur

* Hors personnel et matériel de service





MENU TRAITEUR

Servi avec pickles + vaisselle écologique en fibre de canne

VIANDES

Brisket de bœuf* fumé : poitrine de bœuf black Angus cuites pendant 10h au bois de pommier.

Pulled pork : Porc effiloché, cuit au bois de hêtre pendant 15h.

Ribs de porc : Travers de porc marinés et fumées au BBQ, servies laquées dans une sauce BBQ.

Saucisses fumées : Saucisses de porc ou de bœuf, fumées et grillées.

Poulet* fumé : poulet fumé pendant 4h et fini à la flamme.

ACCOMPAGNEMENTS

Salade Coleslaw : Mélange de chou râpé et carottes, assaisonné d'une coleslaw au miel.

Cornbread : Pain de maïs moelleux, servi en tranches.

Salade de pommes de terre : Pommes de terre cuites et coupées en dés, mélangées à une mayonnaise ou une vinaigrette avec des herbes.

Maïs grillé : Épis de maïs grillés, badigeonnés de beurre et d'épices.

Pommes de terre grenaille : Cuites délicatement, enrobées d'un rub d'épices maison.

Mac and Cheese : Pâtes cuites avec une sauce au fromage crémeuse, gratinées au BBQ.

Baked Beans : Haricots blancs mijotés dans une sauce sucrée à base de mélasse ou de viandes.

Frites : Croustillantes et fraîches.

SAUCES**

Sauce BBQ - Sauce à la moutarde - Smokey mayo

* viande hallal disponible

** fait maison

Une marque de JOLY traiteur





MENU TRAITEUR

Servi avec pickles + vaisselle écologique en fibre de canne

DESSERTS

Tarte aux pommes : Tarte traditionnelle aux pommes (supplément boule de glace).

Brownies : traditionnels, aux noix de pécan, finis au BBQ.

Cheesecake : Un classique des US !

Cookies : Gourmands 100% States.

BOISSONS

Limonade maison : Limonade fraîche, pressée minute, servie avec des glaçons et des rondelles de citron.

Thé glacé : Thé noir sucré servi froid avec du citron.

Bière artisanale : de notre partenaire O'clock, idéal pour accompagner les viandes fumées.

Soda : Coca-Cola, IceTea, Oasis ou autres sodas typiques.

Forfait : eau plate, gazeuse, Coca-Cola et jus de fruits.

Une marque de JOLY traiteur



NOUS CONTACTER

JOLY THOMAS

06 75 37 38 38

contact@thomasjolyevent.fr



[@smokeysbrother](https://www.instagram.com/smokeysbrother)



Une marque de JOLY traiteur

