

FIRE BITES

Réception debout ou cocktail. Les bouchées sortent tout droit du feu.



**À PARTIR DE CHF 40 PAR
PERSONNE**

Forfait installation de CHF
400

À partir de 20 personnes

NOS OPTIONS

Réception debout, bouchées sorties du feu. Deux sélections toutes prêtes, ou la tienne parmi 30.

01 THE ARGENTINE PICADA

CHF 65 PAR PERSONNE

Choripán, entraña, mollejas, tira de asado, et une fondue au potiron pour commencer.

02 UN PEU DE TOUT

CHF 70 PAR PERSONNE

Taco d'entraña, saumon sur rösti, tomme grillée, joue de bœuf et une gambas au whisky.

À TA FAÇON

COMPOSE TA SÉLECTION

30 bouchées au choix. 4 à 7 par personne.

[COMPOSER →](#)

Chaque bouchée peut être remplacée, adaptée ou inventée pour toi.

TOUJOURS COMPRIS

- La cuisine au feu sur place
- La préparation et la cuisson
- Le démontage complet
- Le déplacement partout en Valais

CE QUE COÛTE UNE BOUCHÉE

Par personne. À partir de quatre.

●	ESSENTIAL Celles de tous les jours.	CHF 10 PAR PERSONNE ET PAR BOUCHÉE
●●	PREMIUM Plus de travail, de meilleures pièces.	CHF 15 PAR PERSONNE ET PAR BOUCHÉE
●●●	SIGNATURE Les pièces maîtresses.	CHF 18 PAR PERSONNE ET PAR BOUCHÉE

DESSERT

S'mores au feu <i>Grillé sur le brasero. Chacun assemble le sien.</i>	CHF 10
Banane flambée <i>Flambée au rhum, coupée en quatre, mousse de dulce de leche.</i>	CHF 9
Cheesecake basque brûlé <i>Un cube, sucre brûlé au chalumeau.</i>	CHF 8
Poire au vin rouge et gorgonzola <i>Pochée au vin rouge et à la cannelle, puis grillée.</i>	CHF 8

Extra. Pas compris dans les bouchées.





ESSENTIAL

Satay de poulet

Brochette de haut de cuisse en sauce satay, cacahuètes et coriandre.

Pomme de terre écrasée et croustillante

Écrasée puis dorée jusqu'à croustiller, crème de raifort, œufs de truie.

Entraña sur pomme de terre croustillante

Une épaisse lamelle d'onglet par-dessus, chimichurri.

Pain plat au feu ▾

Pâte grillée à même la grille, ricotta, miel et thym.

Abricot grillé ▾

Sur crostini avec mascarpone, miel et pistache.

Tomme grillée ▾

Dorée à la plancha, sur crostini avec poire rôtie et miel.

Mini choripán

Un demi-chorizo ouvert en papillon dans une pita grillée, oignon mariné.

Toast à la morcilla

Boudin noir grillé sur levain, sur une soubise d'oignon.

Chou-fleur fumé ▾

Un bouquet fumé au feu, sur houmous avec paprika.

Padrón grillé et farci ▾

Farci au chèvre, cloqué à la plancha.

CHF 10 PAR PERSONNE ET PAR BOUCHÉE

Forfait installation de CHF
400

À partir de 20 personnes



PREMIUM



Joue de bœuf braisée sur polenta croustillante

Braisée et glacée dans son jus, oignon mariné.

Radicchio grillé v

La feuille grillée sert de cuillère. Stracciatella et crumble de noix.

Tostada de poulet colombo

Mini tortilla croustillante, poulet épicé, crème de raifort, citron vert.

Taco d'entraña

Mini tortilla tiède, aubergine fumée, chimichurri.

Saumon grillé sur rösti

Grillé à la minute, crème de raifort et aneth.

Slider champignon et raclette v

Champignon au beurre d'ail, raclette fondue dessus, mini brioche.

Slider de porchetta

Faite maison au romarin et à l'ail, dorée sur la grille.

Slider de bondiola effilochée

Échine de porc cuite lentement et effilochée, coleslaw, aioli fumé.

Shot de fondue au potiron v

Moitié-moitié avec courge rôtie, pain au bout d'un pic pour tremper.

Pain plat au short rib

Cuit lentement et effiloché, sur une pita grillée avec oignon mariné.

CHF 15 PAR PERSONNE ET PAR BOUCHÉE

Forfait installation de CHF
400

À partir de 20 personnes



SIGNATURE



Empanadas

Toast à la moelle et au tartare

Moelle rôtie et étalée sur du levain brûlé.

Empanada à l'oignon caramélisé et au fromage v

Petite, pliée à la main. Il faut un four sur place.

Poulpe grillé

Sur aubergine fumée avec paprika fumé et citron.

Mollejas croustillantes sur rösti

Dorées sur la grille, crème de raifort et persil.

Crostini à l'oignon à la braise v

Oignon rôti sous la braise, bleu fondu dessus.

Empanada de bœuf coupé au couteau

Bœuf coupé au couteau, pas haché. Il faut un four sur place.

Champignon « escargot » v

Farci au beurre d'ail et miso, recouvert de brie fondu.

Pleurotes à la provençale sur polenta croustillante v

Brûlées au beurre d'ail, sur une soubise d'oignon.

Tira de asado

Un cube cuit lentement puis saisi jusqu'à croustiller, sur soubise.

Gambas flambées au whisky

Gambas sauvage, flambée devant toi, sur toast.

CHF 18 PAR PERSONNE ET PAR BOUCHÉE

Forfait installation de CHF
400

À partir de 20 personnes

AJOUTE CE DONT LA SOIRÉE A BESOIN

Serveurs dédiés

OBLIGATOIRE POUR FIRE BITES

Sommelier *À ta table le soir même*

Service de bar

Musique live

Ambiance et décoration

Accord mets et vins *Choisie pour ton menu*

CHF 100 LA BOUTEILLE

RÉSERVATION

- La disponibilité et un prix en 24 heures
- 50 % à la confirmation, le solde facturé après l'événement
- Le nombre confirmé 48 heures avant
- Si tu annules, l'acompte n'est pas remboursé, mais tu peux l'utiliser pour une autre date

FORFAIT INSTALLATION DE CHF 400

À partir de 20 personnes

COMMENT ÇA SE PASSE



AMÈNE LE FEU À TON PROCHAIN ÉVÉNEMENT.

RÉSERVER →

hello@pizcaexperience.ch

[+41 78 442 27 77](tel:+41784422777)

[WhatsApp](#)

[@pizcaexperience](#)