



LE TOURNE BROCHE GAULOIS

Traiteur évènementiel



LE TOURNE BROCHE GAULOIS

06 12 32 44 85

TRAITEUR
RÔTISSEUR
ÉVÈNEMENTIEL

WWW.LETOURNEBROCHEGAULOIS.FR
LETOURNEBROCHEGAULOIS@GMAIL.COM

QUELQUES DATES

MERCI!



29 Juillet 2023



20 Avril 2024



23 Avril 2022



2 Juillet 2022



8 Mai 2024



3 Juin 2023



29 Juillet 2023



12 Août 2023



4 Mai 2024



11 Mai 2024



VIN D'HONNEUR



NOS SUGGESTIONS

5 pièces apéritives au choix 9€ TTC /pers

- 1 Mini burger au bœuf
- 2 Wrap saumon crème tartare et menthe
- 3 Croque monsieur
- 4 Escargot au jambon et tomate
- 5 Brochette crevettes marinées
- 6 Mini quiche lard pesto
- 7 Toast au foie gras pain d'épices et confiture de figue

PLUS DE CHOIX SUR NOTRE SITE INTERNET



NOS ATELIERS

Jambon entier sur pied : 185€ TTC

2 brochettes à la plancha 5 €TTC/ pers

Bar à huitres 4.50 € TTC / pers

Hérisson de légumes 30 € TTC pièce

Champignon de serrano 30 € TTC pièce

Encore plus sur mesure

À VOS
FOURCHETTES!



NOS ENTRÉES



NOS SUGGESTIONS

Une entrée au choix 11€ TTC /pers

- 1 Buffet de charcuteries et son cochon de rillettes
- 2 Assiette de foie gras , pain d'épices et confiture de figues
- 3 Saumon fumé crème de citron et vinaigrette pamplemousse
- 4 Tartare aux deux saumons citron vert et mangue
- 5 Melon historié billes de pastèque et brochette tomate cerise
- 6 Brochettes de saint jacques à la mangue salade d'agrumes
- 7 Assiette terre et mer et sa salade Périgourdine



NOUS NOUS ADAPTONS
À VOS ENVIES

NOS BUFFETS SONT
SUR MESURE
SELON VOTRE THÈME
MARIAGE
VOS COULEURS
FRUITS ET LÉGUMES
DE SAISON
PRODUITS LOCAUX
DANS LA MESURE
DU POSSIBLE



NOTRE FORMULE À LA BROCHE



NOS SUGGESTIONS

à partir de 18.50 € TTC /pers

- 1 Jambon à la broche
- 2 Cochon fermier à la broche basque gascon
- 3 Agneau à la broche
- 4 Poulet à la broche

*Un accompagnement et une sauce inclus à la formule

TOUT EST SUR MESURE



LE +

NOS COCHONS SONT FERMISERS DE LA FERME DES SAUZETS AU BREUIL-MAGNÉ NOS AGNEAUX DU POITOU CHARENTES ET NOS VIANDES EXCLUSIVEMENT FRANÇAISES !

DU LOCAL , DU FRAIS ,
DU FERMIER . QUE DU
BON !

NOS PLATS SUR MESURE



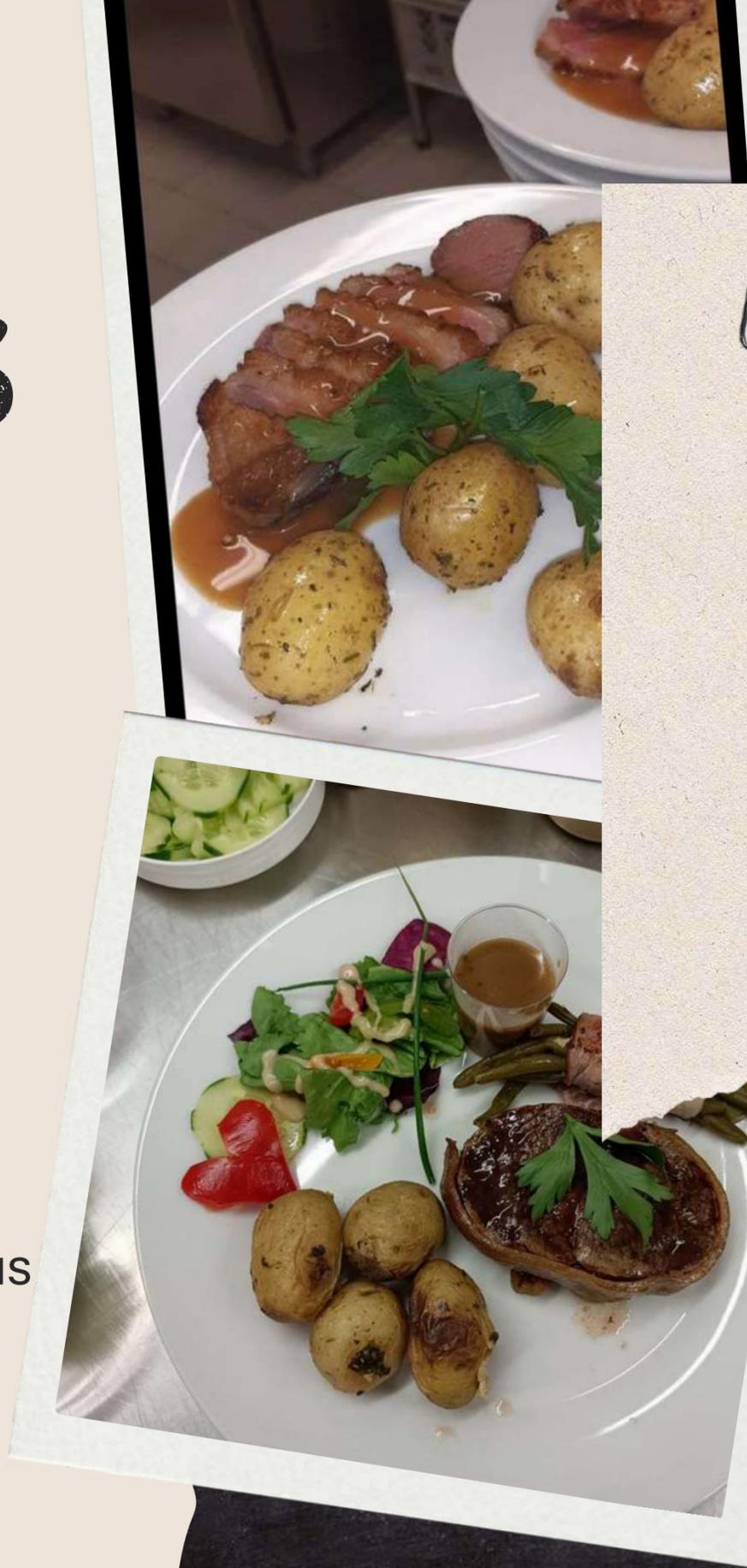
NOS SUGGESTIONS

Un plat au choix 20 € TTC /pers

- 1 Tournedos de bœuf
- 2 Pavé de boeuf
- 3 Papillote de poisson frais
- 4 1/2 magret de canard
- 5 Pavé de cabillaud ou saumon frais

Un accompagnement et une sauce au choix inclus

PLAT SUR MESURE SELON VOS ENVIES



LE +

NOS VIANDES SONT
EXCLUSIVEMENT
FRANÇAISES !

DU POISSON FRAIS DE
SAISON ET LOCAL !

LA CRIÉE DE LA
ROCHELLE

NOS GARNITURES ET SAUCES

Accompagnements

Pommes de terre grenailles

Fagots haricots-verts au lard

Ratatouille

Mogettes de Vendée

Gratin dauphinois

Tatin de légumes

Poêlée champêtre

Purée de butternut

SAUCES

Pineau / Cognac

Poivre / épicé

Jus de viande

Chorizo / Champignons

Miel

DÉLICIEUX ET AUTHENTIQUE , DE SAISON

NOS FROMAGES



NOS BUFFETS DE 5 FROMAGES



AU choix 6€ TTC /pers

- 1 Camembert , brie , coulommiers
- 2 Comté , emmental, st nectaire , cantal , gruyère
- 3 Etorki , basque, ossau iraty
- 4 Chèvre , cendré , chaource , brillat savarin , st marcelin
- 5 Roquefort, bleu d'Auvergne , fourme d'ambert
- 6 Maroilles , munster , époisses , neufchâtel

LE FROMAGE NOTRE PATRIMOINE AVEC PLUS DE 1200 FROMAGES !



SUR MESURE

NOTRE BUFFET DE FROMAGES PEUX ÊTRE À L'ASSIETTE , EN PLATEAUX , SUR ARDOISES

C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ!
AVEC RAISINS ET NOIX ,
SALADE ET FRUITS ROUGES
OU SALADE ET FIGUES.

100%
FRANÇAIS!

NOS DESSERTS



NOS DESSERTS

à partir de 9€ TTC /pers

1 Une pièce montée 3 choux /pers

2 Notre cascade d'entremets

Fraisier , Framboisier , citron ananas ,
nougat framboises , exotique ,
clémentines spéculoos , trois chocolats ,
multifruits

3 Mignardises sucrées

4 Wedding cake floral ou sur mesure

5 Buffet de fruits frais

6 Gâteau maison individuel sur demande



SUR MESURE
SELON VOS GOÛTS
SELON VOS ENVIES
PERSONNALISABLE



NOS MENUS SUR MESURE

Selon votre budget

NOS MENUS N'ATTENDENT QUE VOUS!

ECO 40,90€

TBC 50,90€

ALL INCLUSIVE 60€

ÉLÉGANCE 65,90€



ECO



40,90€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

MELON HISTORIÉ ET BILLES DE PASTÈQUE JAMBON DE VENDÉE
AUMONIERE DE PETITS LÉGUMES ET GAMBAS ET MESCLUN
BRUSCHETTE DE CHÈRE ET FIGUES ET TOMATES CERISES
SALADE DE CHÈVRE CHAUD LARDÉE

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

CONFIT DE CANARD JUS CORSÉ
BROCHETTE DE POULET MARINÉE
PAVÉ DE BOEUF

PAVÉ DE POISSON FRAIS

UNE ASSIETTE DE 3 FROMAGES SALADE ET NOIX

UN DESSERT DES MARIÉS

PIÈCE MONTÉE 2 CHOUX PAR PERS

CASCADE DE 2 DESSERTS ENTREMETS

3 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX

**Inclus le service , ne comprends pas la
vaisselle, le pain et les boissons.**
Vin d'honneur en OPTION 9€ par personne
pour 5 pièces apéritives



TBCG



50,90€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
MELON HISTORIÉ ET BILLES DE PASTÈQUE JAMBON DE VENDÉE
UN VIN D'HONNEUR 6 PIÈCES APÉRITIVES
UNE ENTRÉE SUR MESURE

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE
JAMBON OU POULET À LA BROCHE
FILET DE POULET MARINÉ CUIT À LA PLANCHA
PLAT VÉGÉTARIEN

UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

UN DESSERT DES MARIÉS

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERS
CASCADE DE 3 DESSERTS ENTREMETS
5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX

**Inclus le service , ne comprends pas la
vaisselle, le pain et les boissons.**
Vin d'honneur en OPTION 9€ par personne
pour 5 pièces apéritives



ALL INCLUSIVE 60€

VIN D'HONNEUR

5 PIÈCES APÉRITIVES + 1 OFFERTE AU CHOIX

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES

ASSIETTE DE FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFITURE DE FIGUES

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE CITRON

TARTARE AUX DEUX SAUMONS CITRON VERT ET MANGUE

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE

JAMBON OU POULET À LA BROCHE

1/2 MAGRET DE CANARD / TOURNEDOS DE BOEUF

PLAT VÉGÉTARIEN

UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

UN DESSERT DES MARIÉS

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERS

CASCADE DE 4 DESSERTS ENTREMETS

5 MIGNARDISES AU CHOIX

**Inclus le service , ne comprends pas la
vaisselle, le pain et les boissons.**



ÉLÉGANCE



65.90€

VIN D'HONNEUR

5 PIÈCES APÉRITIVES + 1 OFFERTE AU CHOIX

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
ASSIETTE DE FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFITURE DE FIGUES
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE CITRON
TARTARE AUX DEUX SAUMONS CITRON VERT ET MANGUE

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE
JAMBON OU POULET À LA BROCHE
1/2 MAGRET DE CANARD / TOURNEDOS DE BOEUF
PLAT VÉGÉTARIEN

UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

UN DESSERT DES MARIÉS

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERS
CASCADE DE 4 DESSERTS ENTREMETS
5 MIGNARDISES ET UN MAGARON AU CHOIX

**Inclus le service , Inclus la vaisselle livrée le
vendredi matin récupérée sale le dimanche
Comprends 2 boules de pain / pers**

N'inclus pas les boissons



Rejoignez-nous sur



RETROUVEZ-NOUS SUR
mariages.net

OU SUR NOTRE SITE INTERNET www.letournebrochegaulois.fr

OU PAR EMAIL À letournebrochegaulois@gmail.com

OU SIMPLEMENT AU 06.12.32.44.85



LE MOT DE LA FIN



Suivez-nous:



1001 traiteurs

MERCI POUR VOTRE VISITE