

Le Tourne Broche Gaulois

Traiteur évènementiel



Nos Menus de Mariage - Tourne Broche - Ateliers

Menu Le TBG 50.90€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETTES MELON HISTORIÉ ET BILLES DE PASTÈQUE JAMBON DE VENDÉE AUMONIÈRE DE PETIS LÉGUMES ET GAMBAS UNE ENTRÉE SUR MESURE

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX
JAMBON À LA BROCHE
FILET DE POULET MARINÉ CUIT À LA PLANCHA
PLAT VÉGÉTARIEN

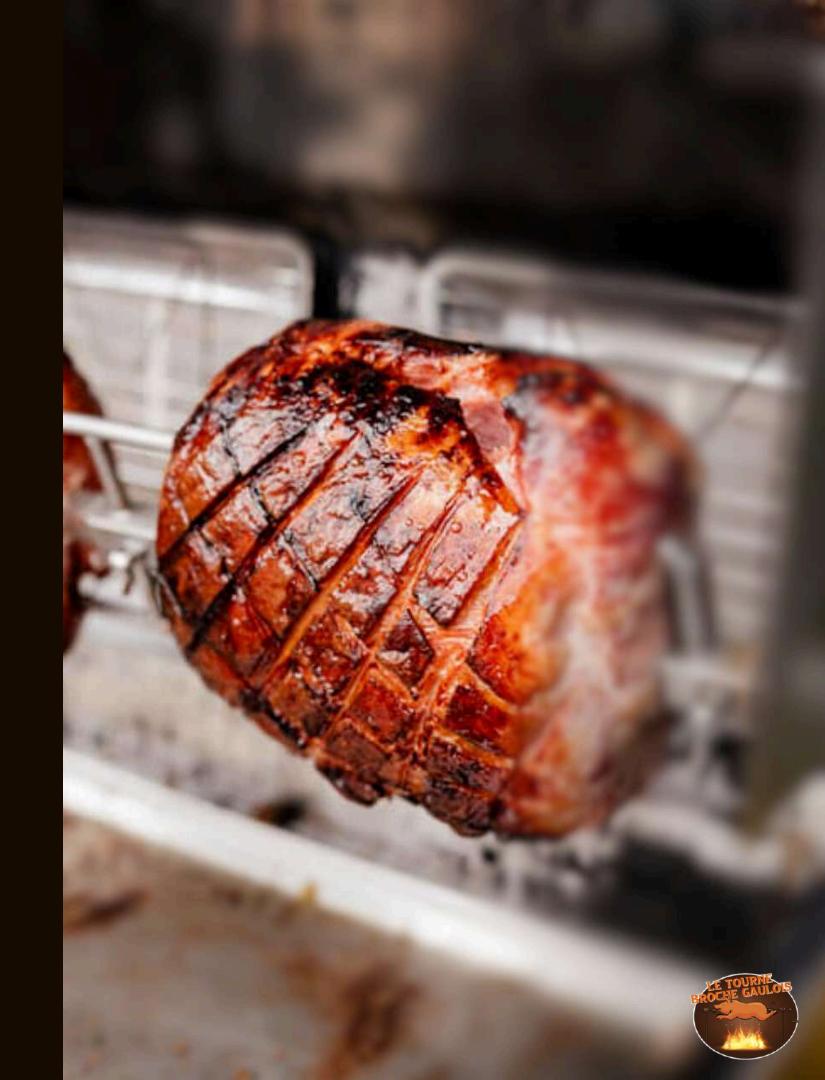
UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

UN DESSERT DES MARIÉS

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERS

CASCADE DE 3 DESSERTS ENTREMETS

5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX



Menu Le Goret 52.90€



UNE ENTRÉE AU CHOIX

ATELIER PLANCHA 2 BROCHETTES / UN JAMBON SERRANO À LA COUPE ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES ASSIETTE SAUMON FUMÉ ET SA SALADE D'AGRUMES UNE ENTRÉE SUR MESURE AU CHOIX

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX COCHON À LA BROCHE FERMIER 1/2 MAGRET DE CANARD / PAPILOTTE DE POISSON DE LA MARÉE 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 WEDDING CAKE FLORAL SUR MESURE



Menu Le Méchoui 54.90€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

ATELIER PLANCHA 2 BROCHETTES / UN JAMBON SERRANO À LA COUPE ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES ASSIETTE SAUMON FUMÉ ET SA SALADE D'AGRUMES UNE ENTRÉE SUR MESURE AU CHOIX

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX
AGNEAU OU COCHON À LA BROCHE FERMIER
1/2 MAGRET DE CANARD / PAPILOTTE DE POISSON DE LA MARÉE
PLAT VÉGÉTARIEN

UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

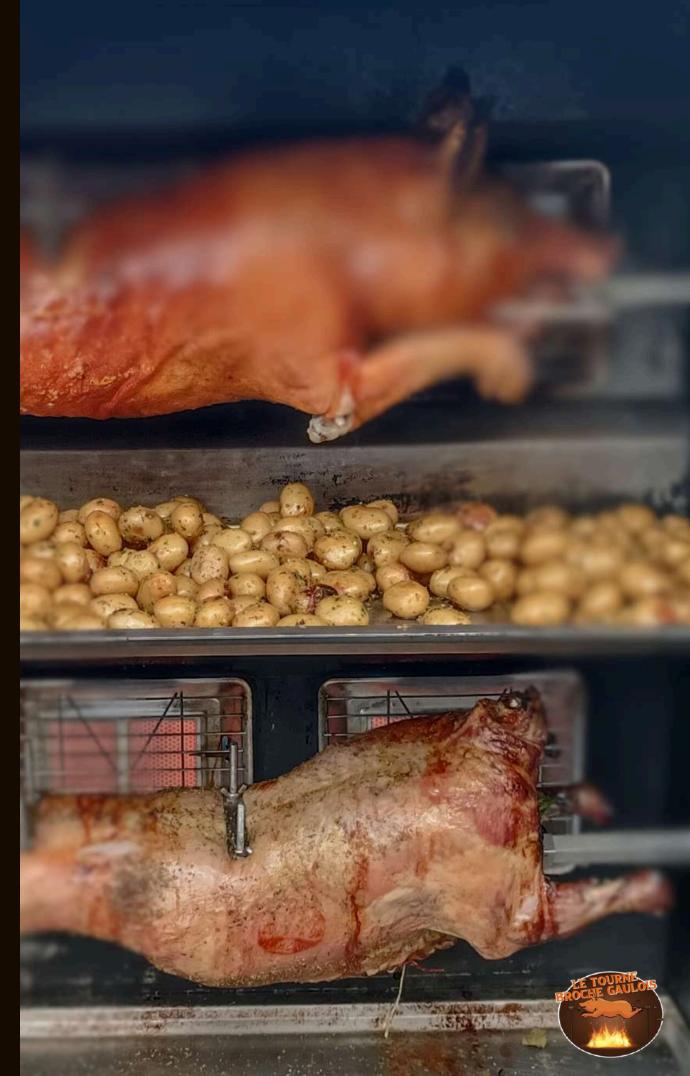
UN DESSERT DES MARIÉS

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERS

CASCADE DE 3 DESSERTS ENTREMETS

5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX

WEDDING CAKE FLORAL SUR MESURE



Menu Gaulois 60€

VIN D'HONNEUR

5 PIÈCES APÉRITIVES + 1 OFFERTE AU CHOIX

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETTES ASSIETTE DE FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFITURE DE FIGUES ASSIETTE TERRE ET MER ET SA SALADE PÉRIGOURDINE TARTARE AUX DEUX SAUMONS CITRON VERT ET MANGUE UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE FERMIER DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO 1/2 MAGRET DE CANARD / TOURNEDOS DE BOEUF PLAT VÉGÉTARIEN <u>UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX</u>

UN DESSERT DES MARIÉS PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX PAR PERS CASCADE DE 3 DESSERTS ENTREMETS 5 MIGNARDISES AU CHOIX WEDDING CAKE FLORAL SUR MESURE

