

Le Tourne Broche Gaulois

Traiteur évène mentiel

Plaquette de Présentation



MISE EN BOUCHE

9 € TTC / PERS

5 PIÈCES APÉRITIVES AU CHOIX POUR VOS COCKTAILS ET VIN D'HONNEUR

MINI BURGER DE BŒUF / MINI BURGER DE SAUMON / MINI BURGER AU POULET ÉPICÉ / MINI BURGER DE FOIE GRAS ET FIGUE QUICHE THON TOMATE / QUICHE AU SAUMON ET ANETH / QUICHE LARD PESTO / TOAST DE MOUSSE DE CANARD ET MUSCAT TOAST DE FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES CONFITURE DE FIGUE / MINI BRUSCHETTA AU JAMBON / MINI CROQUE MONSIEUR MINI BRUSCHETTA AU CAVIAR D'AUBERGINES ET FETA / ESCARGOT FEUILLETÉ À LA TOMATE ET JAMBON / ESCARGOT AU PESTO BLINIS DE SAUMON CRÈME DE CITRON / BLINIS ASPERGES ET COPPA / BLINIS CRÈME DE BREBIS ET JAMBON DE VENDÉE MINI CROQUE PESTO ET SERRANO / MINI CROQUE MONTAGNARD AU ROQUEFORT / MINI CROQUE AU CHÈVRE BLINIS RILLETTES DE THON ET OLIVE / WRAP ROULÉ AU FROMAGE AUX HERBES / WRAP TRUITE SAUCE CITRON NAVETTE AU JAMBON DE VENDÉE / NAVETTE COPPA ET ARTICHAUD / VERRINE GUACAMOLE ET CREVETTES VERRINE BETTERAVES CHÈVRE / VERRINE SAINT JACQUES ET ANANAS / ROULÉ DE SAUCISSES À LA MOUTARDE

ATELIER CHAUD À LA PLANCHA

6 € TTC / PERS

2 BROCHETTES DE LA MER MARINÉES

CREVETTES TANDOORI SAINT JACQUES ET MANGUE CREVETTES AU CURRY ET ANANAS SEICHE EN PERSILLADE OU GAMBAS MARINÉES

ATELIER CHAUD À LA PLANCHA

6 € TTC / PERS

2 BROCHETTES DE VIANDE PARFUMÉES

POULET AU CURRY BOEUF TERIYAKI DINDE CURCUMA POULET AU PESTO

ATELIERS FROID

JAMBON DE SERRANO SUR PIED À LA COUPE

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ, CITRON ET PAIN VIKING

MINIMUM DE 30 PERSONNES

PLATEAU DE FICELLE DE FOIE GRAS ET SES CONFITURES

MINIMUM DE 30 PERSONNES

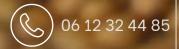
BAR À HUITRES ET SES CONDIMENTS

280 € TTC / PERS

10 € TTC / PERS

10 € TTC / PERS

6 € TTC / PERS









Le Tourne Broche Gaulois

é v è n e



NOS VIANDES À LA BROCHE (MINIMUM 40 PERSONNES)

À PARTIR DE 19 € TTC

POULET À LA BROCHE JAMBON À LA BROCHE

COCHON FERMIER À LA BROCHE AGNEAU FERMIER DU POITOU CHARENTES À LA BROCHE BY LA FERME DES SAUZETS CYRIL GAY BREUIL MAGNÉ BY MARC VIANDES CHANIERS

NOS PLATS SUR MESURE

À PARTIR DE 20 € TTC

1/2 MAGRET DE CANARD TOURNEDOS DE BOEUF VBF QUASI DE VEAU

SUPRÊME DE POULET

PAPILOTTE DE POISSON DE LA CRIÉE

PAËLLA ROYALE ET LOTTE

STEACK VÉGÉTARIEN

NOS PLATS COMPRENNENT NOS POMMES DE TERRE GRENAILLES ET UNE SAUCE AU CHOIX

NOS FROMAGES

6 € TTC

BUFFET DE FROMAGES EN LIBRE-SERVICE OU À L'ASSIETTE

CAMEMBERT / BRIE / COULOMMIERS / CHÈVRE / CHÈVRE CENDRÉ / CROTIN / BRILLAT SAVARIN / MOTTIN / COMTÉ TOME DE MONTAGNE / TOME DE SAVOIE / SAINT NECTAIRE / CANTAL / CHAOURCE / BLEU D'AUVERGNE / ROQUEFORT EMMENTAL / GRUYÈRE / FOURME D'AMBERT / TOME DE FLEURS PARMIS 1200 FROMAGES FRANÇAIS ...

NOS DESSERTS

TARTE AL	JX POMMES	ET EDIJITS	MAISON

4,50 € TTC / PERS

PIÈCE MONTÉE 3 CHOUX / PERS (EN COLLABORATION AVEC UN ARTISAN)

9 € TTC / PERS

MINIMUM DE 30 PERSONNES

5 MIGNARDISES SUCRÉES

MINIS: ÉCLAIR CHOCOLAT, CAFÉ, GLAND RHUM

9 € TTC / PERS

TARTELETTE CITRON . CHOCOLAT . FRAISE . FRAMBOISE CANNELÉ, BROWNIE, CHOUX, MILLEFEUILLE, MUFFIN

3 CHOIX DANS LA LISTE

CASCADE D'ENTREMENTS TROIS CHOCOLATS / FRAISIER / FRAMBOISIER EXOTIQUE / CLÉMENTINES SPÉCULOOS / CITRON VANILLE / NOUGAT FRAMBOISES / ANANAS

9 € TTC / PERS

WEDDING CAKE FLORAL (EN COLLABORATION AVEC UN ARTISAN) 11 € TTC / PERS

TARIF ENFANT LES ENFANTS DEMOINSDE 6 ANS SONT GRATUITS. 20 € TTC / PERS

DE 6 À 12 ANS UN MENU SERA PROPOSÉ AVEC UNE BROCHETTE DE POULET MARINÉE EN

GUISE DE PLAT LE MENU RESTANT SERA SIMILAIRE. NOTRE PAIN EST FABRIQUÉ PAR UN ARTISAN BOULANGER, SOUS FORME

1,80 € TTC / PERS

DE BOULES INDIVIDUELLES (EN SUPPLEMENT 3 PAR PERSONNE)

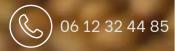
VAISSELLE LA VAISSELLE EST EN SUPPLÉMENT ET SERA LIVRÉE LE VENDREDI MATIN PAR NOS PARTENAIRES SUR LE LIEU DE VOTRE ÉVÈNEMENT.

SUR DEVIS

SUR DEVIS

SERVICE LE SERVICE BUFFET EST INCLUS DANS NOS MENUS

LE SERVICE À L'ASSIETTE COMPORTE UN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 60 PERSONNES



LE PAIN



