



Le Tourne Broche Gaulois

T r a i t e u r é v è n e m e n t i e l



Nos Menus de Mariage - Tourne Broche - Ateliers

Menu TBG

52.90€ *TTC*



UNE ENTRÉE AU CHOIX

ATELIER PLANCHA 2 BROCHETTES / UN JAMBON SERRANO À LA COUPE
BUFFET DE CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETTES
MELON HISTORIÉ ET BILLES DE PASTÈQUE JAMBON DE VENDÉE
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

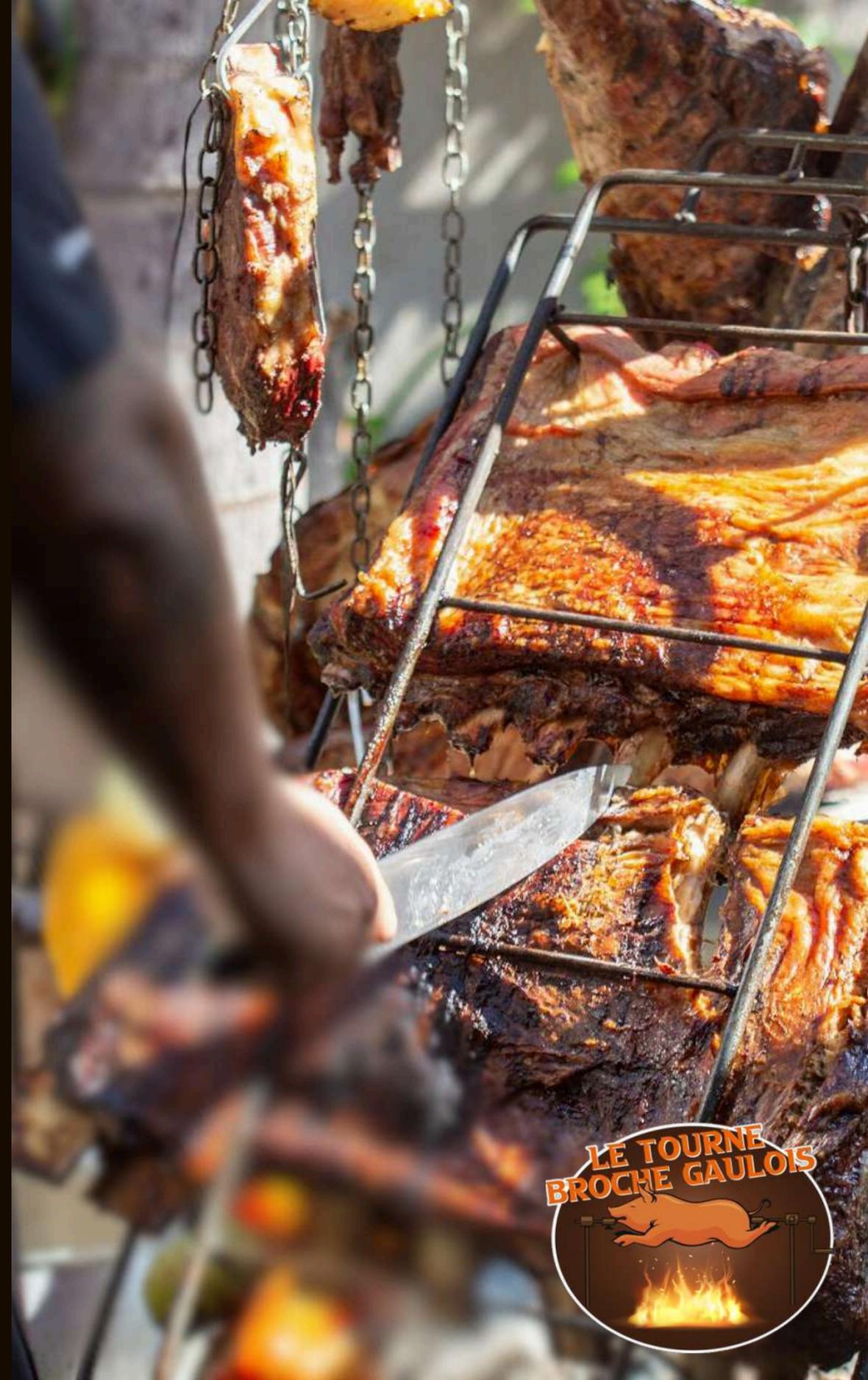
JAMBON OU COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE FERMIER
CUISSÉ DE CANARD CONFITE / PAPILOTTE DE POISSON DE LA CRIÉE
QUASI DE VEAU / PAVÉ DE BOEUF
PLAT VÉGÉTARIEN

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

OPTION : VIN D'HONNEUR 5 PIÈCES APÉRITIVES 9€ TTC



Menu Gaulois 60€^{TTC}



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 TERRE ET MER ET SA SALADE PÉRIGOURDINE

TARTARE AUX DEUX SAUMONS CITRON VERT ET MANGUE

AUMONIERE DE SAINT JACQUES ET POIREAUX

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE FERMIER

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO

PAPILOTTE DE SAUMON ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES

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 3 DESSERTS ENTREMETS

5 MIGNARDISES AU CHOIX

WEDDING CAKE FLORAL SUR MESURE



Menu Éléance

69€ TTC



VIN D'HONNEUR

5 PIÈCES APÉRITIVES + 1 OFFERTE AU CHOIX

ATELIERS SUR MESURE

2 BROCHETTES À LA PLANCHA

UN JAMBON ENTIER SUR PIED À LA DÉCOUPE

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

OU ATELIER 3 HUITRES PAR PERSONNE ET FOIE GRAS POÉLÉ

UNE PLAT AU CHOIX UNE GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

COCHON OU AGNEAU À LA BROCHE FERMIER

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO / PAPILOTTE DE POISSON

1/2 MAGRET DE CANARD / TOURNEDOS DE BOEUF

QUASI DE VEAU / CARRÉ D'AGNEAU

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 AU CHOIX

WEDDING CAKE FLORAL SUR MESURE

