



Le Tourne Broche Gaulois



Plaque de Présentation

TRAITEUR-TOURNE BROCHE-ATELIERS



Pourquoi ?

Notre objectif était de fonder
une petite entreprise familiale
tout en collaborant avec des
producteurs et des artisans locaux

Nos cochons viennent de la ferme
des Sauzets au Breuil magné

Nos agneaux viennent de
Barbezieux en Charente

Nos légumes de saison des serres
de Saint Fort à Saint Jean d'angle

Tout en passant par nos artisans
Locaux pour nos desserts.

De La Fourche à La Fourchette!



Vin d'honneur



Nos Suggestions

5 pièces apéritives au choix

1. Mini burger de boeuf signature
2. Mini burger de poulet curry
3. Mini burger saumon tartare j'men fish
4. Wrap au saumon et menthe
5. Wrap thon guacamole et citron
6. Croque monsieur
7. Croque monsieur montagnard au roquefort
8. Verrine guacamole crevettes
9. Verrine mousse de citron vert et saumon fumé
10. Verrine betteraves crème de chèvre
11. Escargot feuilleté au pesto
12. Escargot feuilleté jambon tomate
13. Brochette de crevettes tandoori
14. Brochette de saint jacques à la mangue
15. Mini quiche lard pesto
16. Mini quiche thon tomate
17. Navette au jambon de Vendée
18. Navette au saumon fumé
19. Toast au foie gras et figue
20. Bruschetta jambon et pesto rouge
21. Bruschetta confiture de cerises et etorki
22. Blinis au magret fumé et asperges
23. Brochette de tomates cerises au pesto
24. Brochettes involtini et olives noires

9€ / pers
Prix ttc



Dégustez!

Nos Ateliers



Nos Suggestions



Nos brochettes à la Plancha 2 pièces au choix / pers

Crevettes tandoori
Crevettes au pesto Rosso
Saint jacques au pesto
Porc au caramel
Boeuf Teriyaki
Poulet curry et curcuma

6€ / pers

Atelier huîtres et condiments

3 par personne
Beurre, vinaigre à l'échalotte et citrons

6€ / pers

Hérisson de légumes et sauce tartare

Légumes et fruits de saison

40€ / pièce

Plateau de ficelle de fois gras et ses 5 confitures

Coing, cerises, figues, oranges amères et abricots

5€ / pers

Plateau de saumon fumé

Citrons jaunes et verts et pensées

5€ / pers

Jambon de Serrano sur pied

Jambon Serrano STG, 12 mois d'affinage

280€ / pièce

Prix ttc

à vos brochettes!

Nos Entrées



Nos Suggestions

Entrée au choix sur mesure 11€ / pers
Prix ttc

1. Buffet de 10 charcuteries et son cochon de rillettes
2. Assiette de foie gras et son chutney de figues et pain d'épices
3. Assiette de saumon fumé et sa crème de citron
4. Tartare au deux saumons mangue citron vert et sa salade d'agrumes et sa vinaigrette de pamplemousse
5. Melon historié billes de pastèques et sa brochette de tomates cerises au pesto
6. Aumonière de crevettes et légumes
7. Aumonière de saint jacques et poireaux
8. Brochettes de saint jacques à la mangue et sa salade folle à la ciboulette
9. Assiette terre et mer et son mesclun de salade verte
10. Assiette de chèvre chaud et ses gésiers confits
11. Plateau de 4 rillettes de poissons



*Notre Formule
à la broche*



Nos Suggestions

à partir de 23€ / pers
Prix ttc

1. Cochon Basque Gascon Fermier
2. Agneau du Poitou-Charentes Fermier
3. Jambon à la broche

Inclus

un accompagnement et une sauce

Tout est sur mesure



Le +

Nos cochons
Sont fermiers de la ferme de
Sauzets au Breuil Magné (17)
Nos agneaux du Poitou Charentes
de Barbezieux (16)

Et
Nos viandes sont exclusivement
Françaises!

Du Local Du Frais
Du Fermier.

QUE DU BON!



*Nos Plats
Traditionnels*



Nos Suggestions

à partir de 23€ / pers

1. Tournedos de boeuf
2. 1/2 Magret de canard
3. Quasi de veau
4. Papillote de Saumon / Paëlla Royale
5. Confit de canard
6. Cabillaud en croûte de chorizo
7. Filet de poulet mariné / Couscous royal
8. Plat Végétarien et légumes de saison
9. Plateaux de Fruits de mer

Inclus

un accompagnement et une sauce

Plat sur mesure
Traditionnel



Le +

Nos viandes sont exclusivement
Françaises!

Du Poisson Frais De Saison
Et Local

La Criée
De
La Rochelle



Nos Accompagnements et Sauces

1. Pommes de terre grenailles

2. Fagot d'haricots verts

3. Gratin Dauphinois

4. Flan de Légumes

5. Poêlée Champêtre

6. Mogettes de Vendée

7. Purée de pommes de terre MAISON

8. Ratatouille

Un deuxième accompagnement 4.90€ TTC



Jus de viande
Pineau
Cognac
Miel
Chorizo
Forestière
Poivre
Foie gras

Une deuxième sauce 1.20€ TTC



Délicieux et Authentique, de Saison

Lendemain de Mariage

Sur mesure 35 €/pers
Prix ttc

1. Buffet de 10 charcuteries et son cochon de rillettes

2. Trois salades composées au choix

*Carottes betteraves, Carottes râpées, Taboulé à la menthe
Piémontaise, Pennes pesto, Pennes saumon, Périgourdine
Tomates feta et concombres, Concombres à la crème
Taboulé au poulet, Niçoise au thon, Salade de Surimi*

3. Buffet de trois viandes froides au choix

*Rôti de porc, Rôti de boeuf, Rôti de dinde, Magret fumé
Filet de poulet, Cuisse de poulet mariné, Pintade
Saucisse alsacienne, Lomo, Aiguillette de canard*

4. Plateaux de 5 fromages au choix



Brunch

Sur mesure

29€ / pers
Prix ttc

1. Plateau de Fromages et Charcuteries
Et son cochon de rillettes BY Le Tourne Broche Gaulois
2. Plateau de mini viennoiseries , pancakes , crêpes
Fruits frais , nutella et confiture et céréales
3. 4 Pièces apéritives salées au choix



Mes Fromages



5 Fromages au choix

à partir de 6.90€ / pers

1. Camembert , Brie , Chaource , Coulommiers , Neufchâtel
2. Emmental , Gruyère , Cantal , Comté , Beaufort
3. Tome de Savoie, Tome de fleurs , St Nectaire
4. Chèvre, Chèvre cendré , Valençay , St Félicien
5. Saint Marcellin , Brillât st Varin , Tête de moine
6. Roquefort , Bleu d'auvergne , Fourme d'Ambert
7. Maroilles , Munster , Epoisses , Langres
8. Etorki , Ossau Iraty , Tome de chèvre , tome de Brebis

Notre Patrimoine avec
Plus de 1200 Fromages



Sur Mesure

Notre buffet de fromages
peux être :

à l'assiette
Au Buffet
En pièce montée

C'est vous qui choisissez

- Salade, noix et raisins
- Salade figues et myrtilles
- Salade framboises et noisettes

100% Français

Nos Desserts



Nos desserts

à partir de 9 € / pers

1. Pièce Montée 3choux /pers

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Fruits rouges

2. Cascade de Trois Entremets au choix

Fraisier, Nougat framboises, Citron Exotique, Ananas MultiFruit, Trois chocolats, Clémentines Spéculoos

3. Cinq Mignardises sucrées au choix

*Éclair Chocolat, Éclair café, Millefeuille, Cannelé, Macarons
Tartelette fraises, Tartelette chocolat, Verrine fruits frais
Tartelette citron, Tartelette pommes, Baba au rhum*

4. Buffet de fruits frais

5. Wedding cake floral sur mesure *Supp 2€ / pers*



Sur Mesure, Artisanaux

SELON VOS GOÛTS
VOTRE THÈME
PERSONNALISABLE





Rejoignez Nous sur

Sur notre site internet

www.letournebrochegaulois.com

Sur les réseaux

 mariages.net



Par email à
letournebrochegaulois@gmail.com
Ou simplement au
06 12 32 44 85



Merci pour votre visite

