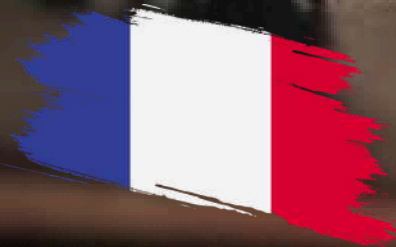


LE TOURNE
BROCHE GAULOIS



Le Tourne Broche Gaulois



Nos Menus de Mariage

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Menu TBG

57.90€^{TTC}



UNE ENTRÉE AU CHOIX

- BUFFET DE 10 CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
- ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CITRON
- TARTARE AU DEUX SAUMONS MANGUE CITRON VERT ET SA SALADE D'AGRUMES ET SA VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE
- MELON HISTORIÉ BILLES DE PASTÈQUES ET SA BROCHETTE DE TOMATES CERISES AU PESTO
- AUMONIERE DE CREVETTES ET LÉGUMES
- AUMONIERE DE SAINT JACQUES ET POIREAUX
- BROCHETTES DE SAINT JACQUES À LA MANGUE ET SA SALADE FOLLE À LA CIBOULETTE
- ASSIETTE TERRE ET MER ET SON MESCLUN DE SALADE VERTE
- ASSIETTE DE CHÈVRE CHAUD ET SES GÉSISERS CONFITS
- PLATEAU DE 4 RILLETES DE POISSONS

UN PLAT, UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

- UNE VIANDE À LA BROCHE
- CUISSE DE CANARD CONFITE
- 1/2 MAGRET DE CANARD
- QUASI DE VEAU / PAVÉ DE BOEUF / TOURNEDOS DE BOEUF
- PAPILOTTE DE SAUMON / CABILLAUD EN CRÔUTE DE CHORIZO
- FILET DE POULET MARINÉ / PAËLLA ROYALE / COUSCOUS ROYAL
- PLAT VÉGÉTARIEN

UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

UN DESSERT DES MARIÉS

- PIÈCE MONTÉE 3 CHOIX PAR PERS
- CASCADE DE 3 DESSERTS ENTREMETS
- 5 MIGNARDISES ET UN MACARON AU CHOIX
- WEDDING CAKE FLORAL

INCLUS LE SERVICE BUFFET OU ASSIETTE JUSQU'À 100 PERSONNES

NE COMPREND PAS LE VIN D'HONNEUR

PAIN EN OPTION / LA VAISSELLE LA DÉCORATION ET LE NAPPAGE NE SONT PAS INCLUS VOIR LISTE DES PRESTATAIRES

Tarifs 2026 incluant la TVA à hauteur de 10%



MENUS ENFANTS - 7 ANS OFFERT

MENUS ENFANTS + 7 ANS 20€^{TTC}

LE MENU SIMILAIRE AUX MARIÉS



Menu Gaulois

65.90€ ^{TTC}



VIN D'HONNEUR

5 PIÈCES APÉRITIVES AU CHOIX + 1 MINI CROQUE MONSIEUR OFFERT

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- BUFFET DE 10 CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
- ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CITRON
- TARTARE AU DEUX SAUMONS MANGUE CITRON VERT ET SA SALADE D'AGRUMES ET SA VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE
- MELON HISTORIÉ BILLES DE PASTÈQUES ET SA BROCHETTE DE TOMATES CERISES AU PESTO
- AUMONIERE DE CREVETTES ET LÉGUMES
- AUMONIERE DE SAINT JACQUES ET POIREAUX
- BROCHETTES DE SAINT JACQUES À LA MANGUE ET SA SALADE FOLLE À LA CIBOULETTE
- ASSIETTE TERRE ET MER ET SON MESCLUN DE SALADE VERTE
- ASSIETTE DE CHÈVRE CHAUD ET SES GÉSIERS CONFITS
- PLATEAU DE 4 RILLETES DE POISSONS

UN PLAT, UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

- UNE VIANDE À LA BROCHE
- CUISSE DE CANARD CONFITE
- 1/2 MAGRET DE CANARD
- QUASI DE VEAU / PAVÉ DE BOEUF / TOURNEDOS DE BOEUF
- PAPILOTTE DE SAUMON / CABILLAUD EN CRÔUTE DE CHORIZO
- FILET DE POULET MARINÉ / PAËLLA ROYALE / COUSCOUS ROYAL
- 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

INCLUS LE SERVICE BUFFET OU ASSIETTE JUSQU'À 100 PERSONNES

PAIN EN OPTION / LA VAISSELLE LA DÉCORATION ET LE NAPPAGE NE SONT PAS INCLUS VOIR LISTE DES PRESTATAIRES

Tarifs 2026 incluant la TVA à hauteur de 10%



MENUS ENFANTS - 7 ANS OFFERT

MENUS ENFANTS + 7 ANS 20€ TTC

LE MENU SIMILAIRE AUX MARIÉS



Menu Festin

71.90€^{TTC}



VIN D'HONNEUR

4 PIÈCES APÉRITIVES AU CHOIX + 1 MINI CROQUE MONSIEUR OFFERT

ATELIERS SUR MESURE

- 2 BROCHETTES À LA PLANCHA AU CHOIX

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- BUFFET DE 10 CHARCUTERIES ET SON COCHON DE RILLETES
- ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME DE CITRON
- TARTARE AU DEUX SAUMONS MANGUE CITRON VERT ET SA SALADE D'AGRUMES ET SA VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE
- MELON HISTORIÉ BILLES DE PASTÈQUES ET SA BROCHETTE DE TOMATES CERISES AU PESTO
- AUMONIERE DE CREVETTES ET LÉGUMES
- AUMONIERE DE SAINT JACQUES ET POIREAUX
- BROCHETTES DE SAINT JACQUES À LA MANGUE ET SA SALADE FOLLE À LA CIBOULETTE
- ASSIETTE TERRE ET MER ET SON MESCLUN DE SALADE VERTE
- ASSIETTE DE CHÈVRE CHAUD ET SES GÉSIERS CONFITS
- PLATEAU DE 4 RILLETES DE POISSONS

UN PLAT, UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

- UNE VIANDE À LA BROCHE
- CUISSE DE CANARD CONFITE
- 1/2 MAGRET DE CANARD
- QUASI DE VEAU / PAVÉ DE BOEUF / TOURNEDOS DE BOEUF
- PAPILOTTE DE SAUMON / CABILLAUD EN CRÔUTE DE CHORIZO
- FILET DE POULET MARINÉ / PAËLLA ROYALE / COUSCOUS ROYAL
- PLAT VÉGÉTARIEN

UN BUFFET DE 5 FROMAGES SALADE ET NOIX

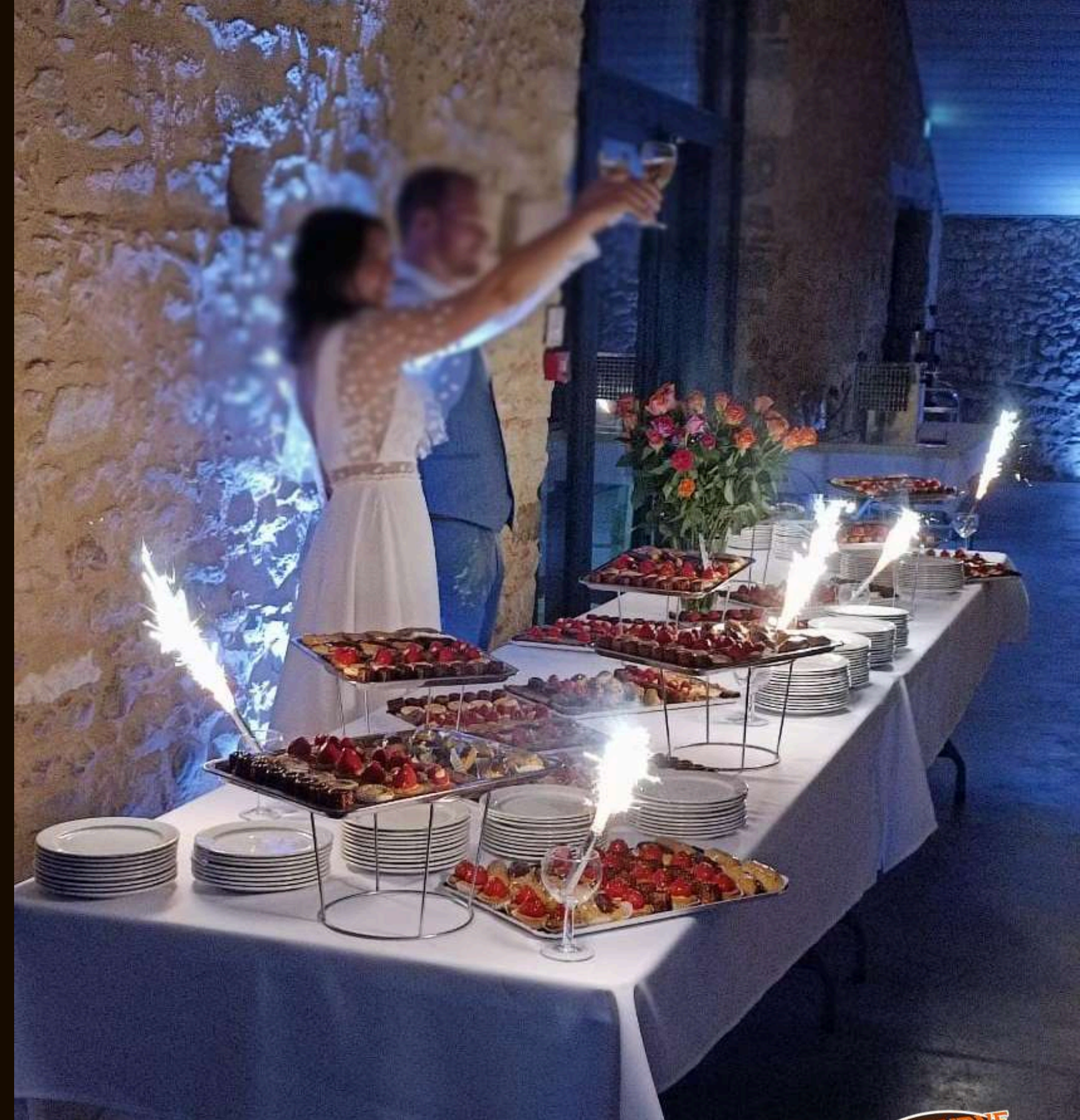
UN DESSERT DES MARIÉS

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

INCLUS LE SERVICE BUFFET OU ASSIETTE JUSQU'À 100 PERSONNES

PAIN EN OPTION / LA VAISSELLE LA DÉCORATION ET LE NAPPAGE NE SONT PAS INCLUS VOIR LISTE DES PRESTATAIRES

Tarifs 2026 incluant la TVA à hauteur de 10%



MENUS ENFANTS - 7 ANS OFFERT

MENUS ENFANTS + 7 ANS
LE MENU SIMILAIRE AUX MARIÉS

20€^{TTC}



Organisateurs du salon du mariage de La Rochelle au Bio pôle de Léa Nature voici



POUR L'ORGANISATION DE VOTRE MARIAGE FAITES CONFIANCE À AUDREY ORGANISATRICE D'ÉVÈNEMENTS ET ORGANISATRICE DU SALON DU MARIAGE DE LA ROCHELLE À NOS CÔTÉS

AUDREY
WEDDING PLANER
07 68 49 00 83

Nos Partenaires



ERIC POIRIER
DJ ANIMATEUR
CHAMBON
06 26 95 43 59



VICTOR MAURIN
PYROTECHNIE
FRANCE
06 48 76 53 55



KASHMIRA
PHOTOGRAPHE
LA ROCHELLE
06 73 79 75 60



NICOLAS
VIDÉASTE
LA ROCHELLE
06 98 46 99 57



ESTELLE
CRÉATRICE DE ROBES
DOMPIERRE
06 66 38 22 17



NICOLAS
BOUTIQUE DE COSTUMES
LA ROCHELLE
06 63 46 04 54



VALENTINE
FLEURISTE
LA ROCHELLE
06 71 32 17 91



MÉLODIE
COIFFURE
ROCHEFORT ET NIORT
07 87 27 68 19



SYLVAIN
DJ ANIMATEUR
ROCHEFORT
06 19 48 22 08



VAL ENFLAMMÉ
PERFORMERS
FRANCE
06 48 76 53 55



CHRISTELLE COPPA
LOCATION DE VAISSELLE
ANGOULINS
05 46 37 37 13



AMANDINE
GARDE ENFANTS
17/16/79/85
06 31 05 40 43



LAURANNE
BALOON DESIGNER
LA ROCHELLE
07 61 65 64 67



LIZA
FLEURISTE
COURÇON
06 30 90 13 12



TED ET CHRIS
DUO MUSICAL
06 66 07 45 01



SANDRA
DESIGN MOI UN
GATEAU
06 61 89 04 81