



TRAITEUR TRADITIONNEL

&

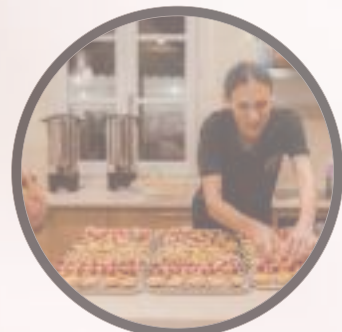
TOURNE-BROCHE



Présentation Traiteur



Pourquoi ?



Notre Objectif

Fonder une petite entreprise familiale en valorisant les savoir-faire locaux et en collaborant étroitement avec des producteurs et des artisans de notre région.

Nos Partenaires Locaux

- **Porcs** : Nos cochons proviennent de la ferme des Sauzets, située au Breuil-Magné.
- **Agneaux** : Nos agneaux sont issus de fermes locales d'appellation Poitou Charentes.
- **Légumes de saison** : Nous travaillons avec les serres de Saint-Fort, à Saint-Jean-d'Angle, pour des produits toujours frais et savoureux.
- **Desserts artisanaux** : Nous faisons appel au savoir-faire de nos artisans locaux pour vous proposer des desserts de qualité.



De La Fourche à La Fourchette!

Vin d'Honneur et Cocktails

Nos Suggestions à partir de 9€/pers

5 pièces apéritives au choix

1. Mini burger de boeuf signature
2. Mini chou escargot de Bourgogne
3. Mini burger au saumon crème de tartare
4. Wrap au saumon et menthe fraîche
5. Wrap thon guacamole et Basilic
6. Croque monsieur au jambon
7. Croque monsieur à la truffe
8. Verrine guacamole crevette
9. Verrine betteraves crème fromagère pomme acidulée
10. Macaron ganache au foie gras
11. Feuilleté pesto basilic et bacon
12. Mini hot dog brioché
13. Mini bouchée gruyère suisse et comté
14. Mini quiche thon tomate à la Provençale
15. Navette au jambon de Vendée
16. Navette crème d'artichaud et coppa
17. Toast au foie gras confiture de figue de Corse
18. Blinis crème de myrtilles et magret fumé
19. Blinis crème de citron et pétoncles curcuma
20. Bruschetta confiture de cerise et fromages Basque
21. Bruschetta ricotta au pesto rouge et tomates cerises

Dégustez!

Nos Ateliers

Nos Suggestions

Nos brochettes à la Plancha 2 pièces au choix / pers

Crevettes tandoori safranée

Yakitori poulet mariné soja salé

Saint jacques à la mangue

Saint jacques au pesto

Aiguillettes de canard à l'orange

Poire de boeuf juste saisie

Poulpe au chorizo

6€ / pers

Atelier huîtres et condiments

3 par personne

Beurre, vinaigre à l'échalotte et citrons

6€ / pers

Panier de légumes et sauce tartare

40€ / pièce

Plateau de ficelle de fois gras et ses 4 confitures

Coing, cerises, figues et abricots

5€ / pers

Plateau de saumon fumé

Sauce citronnée et Aneth

5€ / pers

Jambon de Serrano sur pied

Jambon Serrano STG, 12 mois d'affinage

280€ / pièce

à vos Fourchettes!

Prix ttc



Nos Entrées

Nos Suggestions

à partir de
11€/pers

- Ficelle de foie gras chutney de figues et pain d'épices
- Saumon fumé et sa crème de citron , salade folle
- Tartare aux deux saumons mangue citron vert et vinaigrette d'agrumes
- Aumonière de petits légumes et gambas , bisque de homard
- Bouchée à la reine traditionnelle et champignons
- Assiette terre et mer salade de tomates confites
- Buffet de charcuteries et son cochon de rillettes
- Melon historié , billes de pastèque et brochette de tomate cerise mozza pesto
- Opéra au saumon fromage frais et mascarpone , mesclun
- Chèvre en croustillant de Kadaïf
- Parfait à la truite et aux asperges

Premiers Délices !

Notre Formule à la Broche

Nos Suggestions à partir de
23€/pers

- Cochon à la broche Basque Gascon de la Ferme des Sauzets
- Agneau du Poitou Charentes
- Jambon à la broche

NOUVELLE FORMULE
Le Brasero clé en main !



Inclus
un accompagnement et une sauce

Nos viandes sont exclusivement Françaises!

Du Local Du Frais

Du Fermier.

QUE DU BON!

Authentique!



Le Brasero clé en main !

Profitez d'un brasero clé en main : on gère tout, de la préparation au service, pour que vous savouriez un moment convivial sans souci ni stress.

Avec mon brasero clé en main, je m'occupe de tout : choix des viandes, cuisson parfaite, accompagnements et service. Vous n'avez qu'à profiter pleinement de vos invités et de ce moment gourmand, sans lever le petit doigt ni vous soucier de l'organisation.

Inclus dans l'offre

- Mise en place et gestion du brasero (hors bois)
- Service champêtre au brasero OU à table
- Cuisson des viandes, poissons et légumes

Nos Plats

Nos Suggestions

à partir de
23€/pers

- Cuisse de canard confite
- ½ Magret de canard
- Ballotin de veau au jus truffé
- Pavé de Boeuf OU Tournedos de boeuf
- Papillote de saumon
- Cabillaud en croûte de chorizo
- Fondant de poulet farci aux herbes
- Corole de limande aux deux saumons
- Fondant de pintade farci à la normande

Plat Végétarien

- Steak Végétal au lentilles , flan de légumes et fagot d'asperges

Inclus
un accompagnement et une sauce

L'essence du Festin

Nos Accompagnements et Sauces

- Pommes de terre grenailles
- Gratin dauphinois
- Fagots d'haricots verts au lard
- Tatin de Légumes
- Poêlée champêtre
- Flan de légumes
- Ratatouille
- Ecrasé de pommes de terre / Butternut



Jus de viande
Pineau
Cognac
Miel
Chorizo
Forestière
Poivre



Délicieux

Lendemain et Brunch

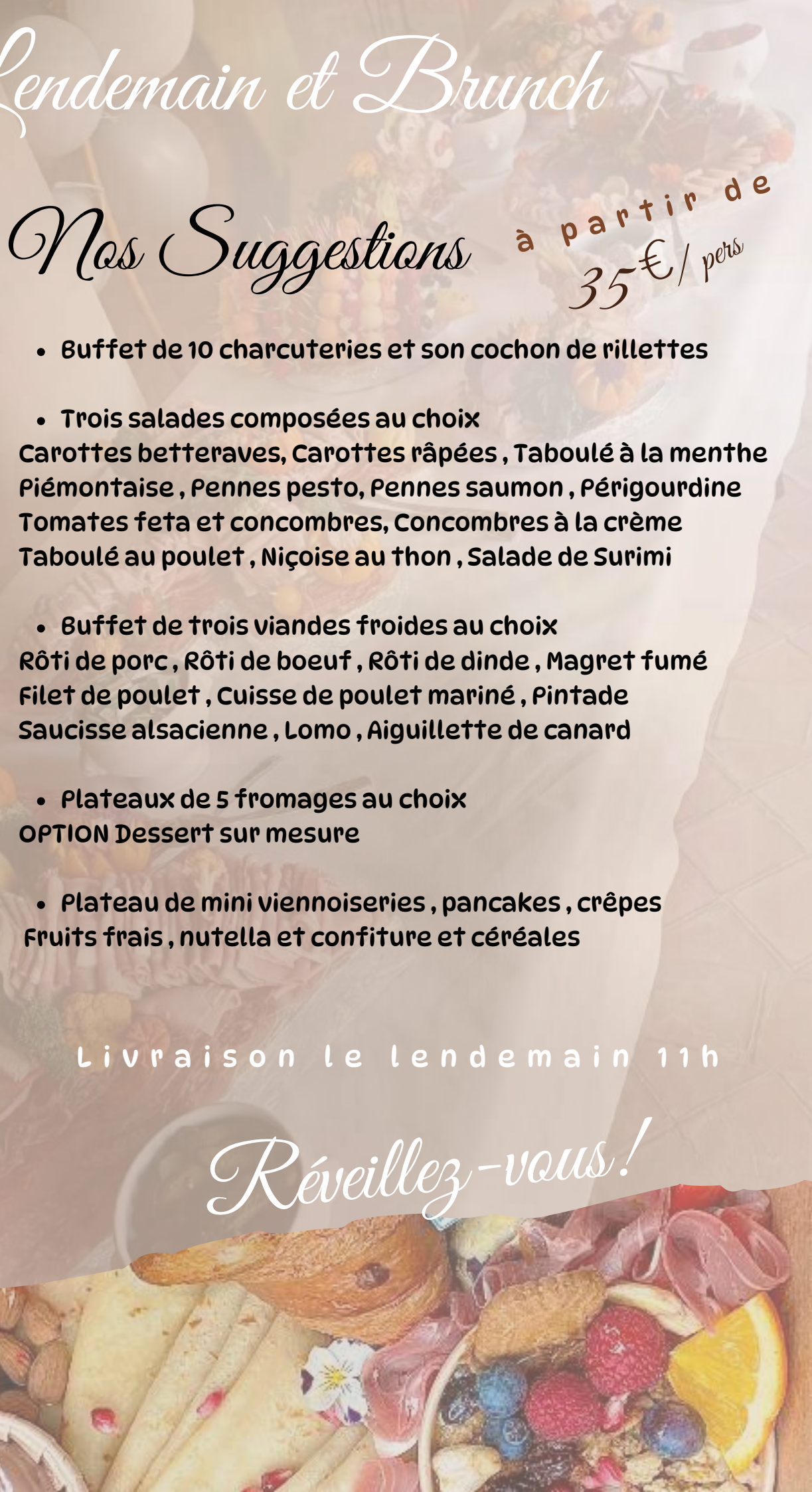
Nos Suggestions

à partir de
35€/pers

- Buffet de 10 charcuteries et son cochon de rillettes
- 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
- 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
- Plateaux de 5 fromages au choix
OPTION Dessert sur mesure
- Plateau de mini viennoiseries, pancakes, crêpes
Fruits frais, nutella et confiture et céréales

L i v r a i s o n l e l e n d e m a i n 11 h

Réveillez-vous!



Nos Buffets de 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 Marcelin , 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

*Plateaux avec salade , raisins Ou
Fruits rouges et Noix*

L'art du Terroir !

Nos Desserts

Au choix

à partir de
9€/pers

- Wedding cake et sa cascade de choux Traditionnelle
- Une Cascade de Trois Entremets au choix
Fraisier , Framboisier , Trois chocolats craquant, Opera ,
Joconde Mangue passion , Madeleine fraises citron
Dacquoise aux trois fruits rouges , Poire caramel
- Cinq Mignardises sucrées au choix et Un macaron
Éclair Chocolat , Éclair café , Millefeuille , Cannelé , Macarons
Tartelette fraises , Tartelette chocolat , Verrine fruits frais
Tartelette citron , Tartelette pommes . Tartelettes fruits frais
- Buffet de fruits frais
- Wedding cake floral sur mesure
- Wedding cake et cascade de choux

Supp 2€/pers

Supp 3€/pers

L'éclat Sucré !



Vaisselle et Nappage

Option

à partir de
10€/pers

Pour un Minimum de 50 personnes

- - 1 assiette repas 26cm
- - 2 assiettes entrée et dessert 21cm
- - 1 assiette fromage 19 cm
- - 1 verre tube cocktail 22cl
- - Gobelet eau 30cl Impérial
- - 1 verre à vin 19cl
- - 1 Verre Élégance 12 cl
- - 1 flûte ronde champagne
- - fourchette/couteau/petite cuillère orfèvre
- - 1 tasse à café
- - 1 Nappe pour 8 personnes
- - 1 serviette par personne en tissus
- - 1 panier à pain pour 8 personnes

Livraison le vendredi

avant 14 heures
Forfait 90€



Organisatrice d'évènements

Partenaire Principale

à partir de
2000 €

Fête comme chez vous



Organisation de Mariage et d'évènements

Notre service d'organisation d'évènements privés et professionnels est dédié à rendre chaque occasion mémorable.

Nous prenons en charge chaque aspect de votre événement, en veillant à ce que tout soit parfaitement orchestré pour créer des souvenirs inoubliables.

Location de décoration

Que ce soit pour un événement spécial pour embellir votre espace, nous avons tout ce qu'il vous faut.

Faites de votre prochain projet un succès avec notre sélection unique !

Scénographie végétale et compositions florales

Découvrez l'art de la décoration florale avec nos mises en scène végétales uniques.

Que ce soit pour une arche décorative ou composition de table élégante, nous transformons chaque espace en un véritable tableau vivant. Laissez-vous inspirer par nos créations ajoutent une touche de fraîcheur et de beauté à vos événements.

Créez des souvenirs mémorables avec nos designs floraux sur mesure.

Organisatrice du salon du mariage La Rochelle

Rejoignez nous en octobre au Bio Pôle de Léa Nature à Périgny pour le Salon du Mariage de La Rochelle, coorganisé avec Le Tourne broche Gaulois.

Découvrez une sélection de prestataires de qualité pour rendre vos événements inoubliables.

Ne manquez pas cette occasion de planifier le jour de vos rêves avec des experts à votre service !

*Installation le
Vendredi avant 18 heures*



Boissons et Cocktails

Partenaire Traiteur

Petits et Bons Services

Pour vos événements, nous vous proposons un service de boissons et de cocktails entièrement personnalisé.

Profitez d'une expérience unique avec un service inclus et adapté. Faites confiance à Petits et Bons Services pour ravir vos invités avec des saveurs exceptionnelles et un service de qualité.



SOFTS / SANS ALCOOL

Eau plate Cristaline
Eau gazeuse Cristaline
Jus d'orange / jus de pomme / jus multi-fruits

1€ la bouteille de 1.5 litres
1.20€ la bouteille de 1.5 litres
4.90€ la bouteille de 1 litres

COCKTAILS

Sangria Maison
Punch Maison
Kir traditionnel cassis et pétillant

5.90€ le litre
10.90€ le litre
2.50€ la flûte de 12cl

VINS DU MOMENT

Bordeaux supérieur rouge
Côte du Rhône rouge
Coteaux Varois en Provence rosé
Côte du Rhône rosé
Val de Loire I.G.P. Sauvignon blanc

9€ la bouteille de 75cl

CÔTE DE GASCogne MOELLEUX

Moelleux I.G.P. blanc

9€ la bouteille de 75cl

PÉTILLANT VIN EFFERVESCENT BRUT

Vouvray A.O.P.

14.90€ la bouteille de 75cl

Tarifs TTC Service Inclus Pas de droits de bouchon

*Livraison le Samedi
avant 15 heures*



Recherche de Prestataires?

À la recherche des meilleurs prestataires pour votre mariage ?

Découvrez des lieux et services d'exception pour un événement inoubliable!

- **Lieux de réception :**

- Le Domaine de l'Abadaire : Un cadre naturel enchanteur, idéal pour des célébrations intimistes ou grandioses.

- La Salle des Éoliennes : Moderne et spacieuse, parfaite pour accueillir vos convives dans une ambiance chaleureuse.

-

- **Décoration ,organisation et compositions florales:**

Faites confiance à Audrey Fête comme chez vous pour une organisation clé en main et une décoration sur-mesure qui reflète votre style.

- **Ambiance musicale :**

EP Sound System vous propose une sonorisation et des DJ sets adaptés à toutes vos envies.

- **Photographie et souvenirs :**

- Capturez les moments précieux avec Kashmira Taillebot, photographe reconnue pour son talent et sa discrétion.

- Immortalisez la fête avec A.P. Location Photobooth, pour des photos ludiques et spontanées.

- **Garde et animations pour enfants :**

Faites appel à Grenadine et Compagnie, experts en animations adaptées pour les plus jeunes, afin que chacun profite pleinement de la journée.

Confiez votre mariage à des professionnels passionnés qui feront de ce jour un moment unique et mémorable!

L'aventure
commence
ici...



Rejoignez Nous sur

MERCI

Pour votre visite

www.letournebrochegaulois.com



mariages.net

Par email à
letournebrochegaulois@gmail.com

Ou simplement au

06 12 32 44 85

