



TRAITEUR TRADITIONNEL

&

TOURNE-BROCHE



Présentation Traiteur



Pourquoi ?



Notre Objectif

Nous avons choisi de créer une petite entreprise familiale où le goût, l'authenticité et la convivialité sont au cœur de tout.

Notre ambition ?

Sublimer les savoir-faire locaux et partager avec vous le meilleur de notre région grâce à des collaborations sincères avec nos producteurs et artisans voisins.

Nos Partenaires Locaux

Porcs fermiers : Nos cochons viennent de la Ferme des Sauzets, au Breuil-Magné.
Des viandes savoureuses, élevées avec soin et respect.

Agneaux du Poitou-Charentes : Élevés dans nos fermes locales ils offrent une viande tendre et délicate parfaite pour vos repas de fête ou vos moments gourmands.

Légumes de saison : Cultivés avec passion par Les Serres de Saint-Fort à Saint-Jean-d'Angle et Au Fil du Grain à Angoulins
Nos légumes apportent fraîcheur, couleur et saveur à nos plats.

Desserts artisanaux : Parce qu'un repas ne serait pas complet sans une touche sucrée, nous faisons confiance à des artisans de talent qui créent des desserts généreux et gourmands
Comme Sandra de Design moi un gâteau OU Chanel de LC cakes.



De La Fourche à La Fourchette!

Vin d'Honneur et Cocktails

Nos Suggestions à partir de 9€/pers

**5 pièces apéritives au choix
+ 1 croque monsieur offert**

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!

Prix ttc

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

20€ / 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

220€ / pièce

à vos Fourchettes!

Prix ttc

Nos Entrées

Nos Suggestions

à partir de
9 €/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 !

Prix ttc

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!

Prix ltc

Nos Plats

Nos Suggestions

à partir de
20€/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

Prix ttc

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
Foie gras



Délicieux

Lendemain et Brunch

Nos Suggestions

à partir de
15 €/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!

Prix ttc

Nos Buffets de Fromages

4 Fromages au choix

*à partir de
5.90 €/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 !

Prix ttc

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
- Pièce montée sur mesure (supp 2 €)

L'éclat Sucré !

Prix ttc



Vaisselle et Nappage

Non inclus

Sur devis auprès de locavaisselle17 à Angoulins

0546373713

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 15 heures



Organisatrice d'évènements

Partenaire Principale

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



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 Hameau de saintonge : Un cadre naturel enchanteur, idéal pour des célébrations intimistes.

- 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

