



**TRAITEUR EVENEMENTIEL
RÔTISSEUR**

COLLECTION MARIAGES

2026 / 2027

Angoulins – La Rochelle – Nouvelle Aquitaine



NOTRE OBJECTIF

Nous avons choisi de créer une petite entreprise familiale où le goût, l'authenticité et la convivialité sont 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 Basques Gascons 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 gourmands et généreux



DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE !





PIECES APERITIVES

- ❖ Macaron à la ganache foie gras & cerise
- ❖ Mini burger effiloché de cochon et oignons
- ❖ Mini burger de bœuf signature
- ❖ Wrap saumon crème de tartare mentholée
- ❖ Verrine guacamole crevette et pousses d'oignons
- ❖ Mini croque-monsieur traditionnel
- ❖ Mini chou escargot
- ❖ Feuilleté roulé pesto et parmesan 
- ❖ Blini crème de myrtilles et magret fumé
- ❖ Toast au foie gras & confiture de figue de Corse
- ❖ Verrine betterave crème fromagère & Granny Smith 
- ❖ Navette au jambon de Vendée
- ❖ Mini burger Caviar d'aubergine & Feta 
- ❖ Mini quiche emmental de Suisse 

ATELIERS VIN D'HONNEUR & COCKTAILS

- ❖ Cagette de petits légumes et sauce Tartare 
- ❖ Les huîtres de l'île de Ré n°3
- ❖ Découpe de Jambon de Serrano 12 mois d'affinage

NOS BROCHETTES A LA PLANCHA

- ❖ Crevettes Tandoori
- ❖ Poulet Yakitori
- ❖ Aiguillettes de canard
- ❖ Saint Jacques à la mangue
- ❖ Porc au caramel
- ❖ Bœuf mi-cuit



L'ENTREE



- ❖ Buffet de charcuteries & son cochon de rillettes sculpté
- ❖ Ficelle de foie gras & son pain d'épices (confiture de figues de Corse)
- ❖ Tartare aux deux saumons, mangue et citron vert (vinaigrette de pamplemousse)
- ❖ Aumônières de petits légumes & gambas (bisque de homard & salade d'oranges)
- ❖ Assiette Terre et Mer (& salade de tomates confites et pesto rouge)
- ❖ Parfait à la truite et aux asperges (& sa salade folle) 
- ❖ Tatin de légumes du soleil (roquette & noix)
- ❖ Melon historié du Poitou Charentes (Mini brochette de tomate cerises au pesto et Pastèque)
- ❖ Opéra au saumon (& son mesclun de salade et framboises)



LE PLAT



- ❖ Confit de canard rôti sauce au miel, gratin dauphinois à l'huile d'olive & son fagot de légumes
- ❖ Quasi de veau braisé, jus corsé, purée de pommes de terre à la muscade et fagot de haricots verts lardés
- ❖ Tournedos de Bœuf Rossini & sauce foie gras, pommes de terre grenailles confites à l'ail et persil
- ❖ Burger végétal caviar d'asperges & sauce tomatée, flan de légumes et fagots d'haricots verts 

LES VIANDES A LA BROCHE

- ❖ Cochon fermier Basque Gascon de la ferme des Sauzets (17), pommes de terre grenailles & sauce au Pineau
- ❖ Agneau du Poitou-Charentes fermier, pommes de terre grenailles & sauce jus de veau corsé
- ❖ Jambon braisé traditionnel, pommes de terre grenailles, sauce au miel



LE BRASERO

- ❖ Entrecôte
- ❖ Magret de canard
- ❖ Pavé de Bœuf maturé rôti au brasero, à partager

Sauce au Pineau, pommes de terre grenailles & légumes grillés du soleil



LE FROMAGE



❖ Fromages à pâte molle

- ❖ Brie, Chaource, Coulommiers, Neufchâtel
- ❖ Chèvre, Chèvre cendré, Valençay, St Félicien
- ❖ Saint Marcellin, Brillat Savarin
- ❖ Maroilles, Munster, Époisses, Langres
- ❖ Roquefort, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert



❖ Fromages à pâte dure

- ❖ Emmental, Gruyère, Cantal, Comté, Beaufort
- ❖ Tome de Savoie, Tome de fleurs, St Nectaire
- ❖ Tête de moine, Etorki, Ossau-Iraty
- ❖ Tome de chèvre, Tome de brebis

Planche décorée selon le thème et les couleurs du mariage,
accompagnée de mesclun de salade, raisins & noix



LE DESSERT



❖ Cascade d'entremets traditionnels

- ❖ Tendresse chocolatée : **Trois chocolats ou Opéra**
- ❖ Subtil et fruité : **Clémentines Spéculoos ou Ananas exotique**
- ❖ Délicat et de saison : **Fraisier ou Nougat framboises**
- ❖ Léger et acidulé : **Citron meringué**

❖ Assortiment de mignardises & macaron

- ❖ **Tartelette aux fruits de saison** (fraises, framboises, kiwi, ananas, groseilles, abricots, pommes, poires)
- ❖ **Tartelette chocolat**
- ❖ **Tartelette au citron meringuée**
- ❖ **Mini Brownie**
- ❖ **Mini millefeuille**
- ❖ **Mini éclair au chocolat**
- ❖ **Mini cannelé**
- ❖ **Macarons**

❖ Pièce montée traditionnelle

- ❖ **3 choux par personne, crème mousseline**

❖ Wedding cake ou Wedding cascade de choux

- ❖ **Saveur et design à personnaliser**



MENUS



PETIT GAULOIS

Vin d'Honneur
4 pièces apéritives

Une pièce apéritive OFFERTE

Ou

- ◊ Entrée au choix
- ◊ Plat des mariés
- ◊ Un accompagnement et une sauce
- ◊ Planche de 4 fromages affinés
- ◊ Dessert des Mariés
- Pièce montée et Wedding Cake (+2€)

À partir de 54,90€*



LE GAULOIS

Vin d'Honneur
4 pièces apéritives ★

Une pièce apéritive OFFERTE

- ◊ Entrée au choix ou Buffet Gaulois
- ◊ Plat ou viande à la broche ou au brasero
- ◊ Un accompagnement et une sauce
- ◊ Planche de 4 fromages affinés
- ◊ Dessert des mariés

Wedding Cake (+2€)

À partir de 59,90€*



LE FESTIN DES DRUIDES

Vin d'Honneur
5 pièces apéritives ★★

Une pièce apéritive OFFERTE

- ◊ Entrée au choix ou Buffet Gaulois
- ◊ Deux brochettes à la plancha et un atelier
- ◊ Plat ou viande à la broche ou au brasero
- ◊ Deux accompagnements et une sauce
- ◊ Planche de 5 fromages affinés
- ◊ Dessert des mariés

À partir de 64,90€*



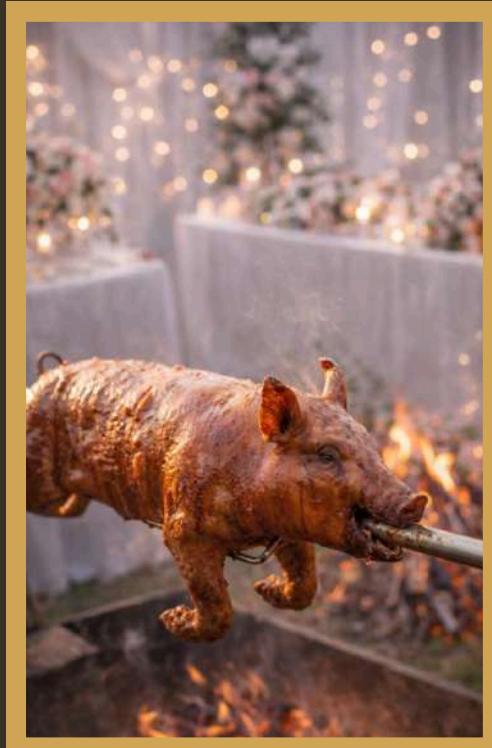
MENU SUR MESURE

Une prestation **SUR MESURE**
adaptée selon vos envies et vos besoins

Devis personnalisé sur demande



* Hors petits pains et boissons. Hors vaisselle (partenaire). Frais de déplacement non inclus. Service compris à partir de 50 personnes.



www.letournebrochegaulois.com

06 12 32 44 85

