



**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 pousse 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

→ LE TOURNE BROCHE GAULOIS ←

☎ 06 12 32 44 85 | ✉ Letournebrochegaulois@gmail.com

www.letournebrochegaulois.com



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





[www.letournebrochegaulois.com](http://www.letournebrochegaulois.com)

06 12 32 44 85

