



LIVRET D'ACCUEIL MARIAGE

SUBLIMER LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX ET PARTAGER AVEC VOUS LE MEILLEUR DE NOTRE RÉGION



PAR JÉRÉMY ET NELLY TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL EN CHARENTE MARITIME

NOTRE IDENTITÉ

VOTRE MARIAGE, VOTRE HISTOIRE

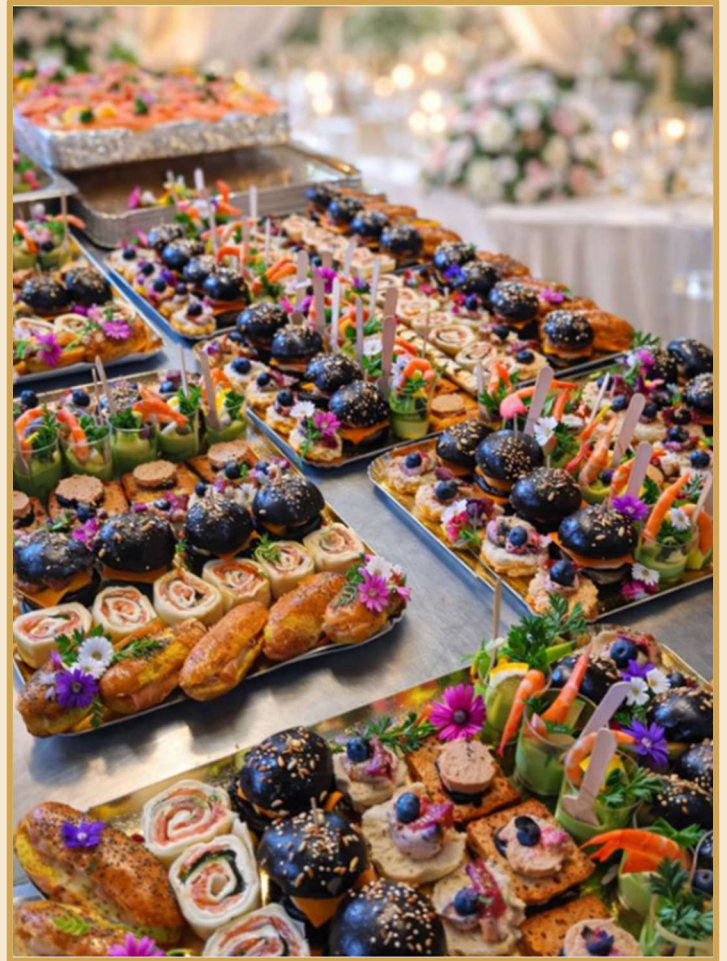
Bienvenue au Tourne Broche Gaulois.
Aujourd'hui, tout commence par vous.

Votre histoire, votre rencontre, et ce moment unique que vous avez choisi de partager avec ceux qui comptent le plus.

Votre mariage est à votre image :
sincère, vivant, inoubliable.

Notre rôle est simplement de l'accompagner, en y apportant chaleur, convivialité et générosité à travers une cuisine authentique et un service pensé pour vous.

Au Tourne Broche Gaulois,
nous ne faisons pas que cuisiner.
Nous participons à créer des souvenirs, autour d'un moment de partage qui vous ressemble.



Bienvenue dans votre journée.



L'ÉQUIPE

UNE BONNE ÉQUIPE POUR UN MARIAGE FLUIDE

Derrière Le Tourne Broche Gaulois, il y a avant tout une équipe de passionnés.
Des femmes et des hommes réunis par l'envie de bien faire, de faire plaisir
et de donner du sens à chaque événement.

Du choix des produits à la cuisson à la broche, du service au contact avec vos invités,
chacun met son savoir-faire et son énergie au service de votre journée.

Discrets mais présents, professionnels mais toujours chaleureux,
nous avançons avec un seul objectif : que vous profitiez pleinement de chaque instant.

Parce qu'un beau moment ne tient pas seulement à ce qu'il y a dans l'assiette,
mais aussi à celles et ceux qui le rendent possible.



NELLY
GÉRANTE



JÉRÉMY
GÉRANT



ALEXANDRE
SERVEUR



WILLY
CHEF DE CUISINE



JÉRÉMIE
SERVEUR



EMELINE
SERVEUSE



GREG
CHEF DE CUISINE



JOHANN
TRAITEUR

PRÉSENTATION DU CONCEPT

PAS JUSTE "UN REPAS"

Une cuisine généreuse, authentique et conviviale,
où le spectacle des cuissons sublime chaque instant.

De la fourche à la fourchette, nous sélectionnons des produits fermiers de qualité
pour vous offrir une expérience gourmande, sincère et inoubliable.

◆◆◆◆◆ Viande fermière au tourne broche ◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆ Cuisine traditionnelle & gourmande ◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆ Cuisson au brasero & atelier plancha ◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆ Brunch & lendemain de mariage ◆◆◆◆◆

◆◆◆◆◆ Repas livrés & poêle géante ◆◆◆◆◆



PERSONNALISATION DE VOTRE PRESTATION

COMMENT OBTENIR UN DEVIS ?

Un devis sur mesure, pensé selon vos envies et à l'image de votre événement

- ✦ Déterminer le nombre d'invités
- ✦ Nous mentionner le lieu de réception et la commune
- ✦ Choix du menu selon vos envies et votre budget
- ✦ Prise en compte du thème de votre mariage et de vos couleurs
- ✦ Choix du type de viande selon vos goûts
- ✦ Intégration de vos envies spécifiques et du dessert
- ✦ Choix du type de service : buffet, service à l'assiette ou formule debout.
- ✦ Choix des options : Pain | Boissons | Service Boisson
- ✦ S'engager à une réponse dans les 15 jours après réception du devis pour obtenir une remise commerciale de 5%



VOTRE MARIAGE AVEC NOUS

ACCOMPAGNEMENT À LA VALIDATION DU DEVIS

1. Réservation de la prestation traiteur

Signature du contrat et versement d'un acompte de 40 % dans un délai de 15 jours pour réservation définitive.

2. Organisation

Prise de rendez-vous afin d'échanger sur vos envies, vos préférences et vous accompagner dans la recherche de prestataires.

3. Exécution et mise en œuvre

À 1 mois de votre événement, organisation du repas de votre mariage et règlement du solde de la facture.

4. La semaine précédant le mariage

Mise au point finale et validation de notre organisation.

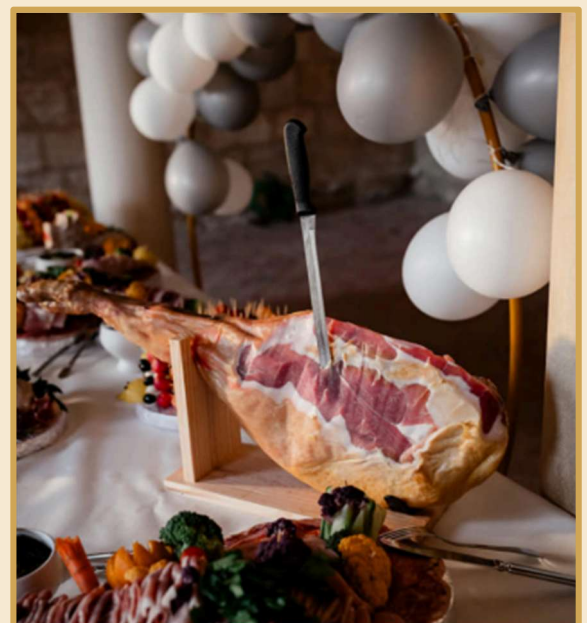
5. Jour J

Arrivée de notre équipe entre 14h et 14h30.

Détendez-vous et profitez, nous nous occupons de tout.

6. Après le mariage

Nous restons à votre disposition pour vos retours, avis et suivi.



DÉROULEMENT DU MARIAGE

DÉROULEMENT DU VIN D'HONNEUR ET DU SERVICE

- ✦ Arrivée de notre équipe entre 14h et 14h30 pour l'installation en cuisine et la mise en place du matériel.
- ✦ Préparation et lancement des cuissons à la broche et du Brasero dans l'après-midi.
- ✦ Début du vin d'honneur à 18h, avec un service fluide et organisé (nous mentionner les boissons à servir avec un référent ou témoin).
- ✦ Début du service du repas vers 20h dans la continuité du vin d'honneur, jusqu'au dessert.
- ✦ Service assuré de 18h à 00h, dans le respect du timing de votre événement.
- ✦ Rangement progressif du matériel et de votre vaisselle au fur et à mesure dans les contenants prévus à cet effet. *
- ✦ Mise en place de la table du dessert vers 22h30 avec montage de la cascade de champagne et des fontaines artifices du dessert.
- ✦ Fin de prestation après le service du dessert.
- ✦ Départ de l'équipe aux alentours de 00h30. *

**L'équipe ne réalise pas la vaisselle uniquement le rangement en bacs prévus.*

**Horaires indicatifs pouvant varier selon les aléas de la route et l'organisation du mariage.*



FAQ

FOIRE AUX QUESTIONS

Retrouvez ici les réponses aux questions les plus fréquentes pour vous accompagner sereinement dans l'organisation de votre événement.

Notre objectif : vous apporter clarté, transparence et tranquillité à chaque étape.

Combien de temps à l'avance faut-il réserver la prestation ?

Nous réalisons jusqu'à 3 mariages par samedi et sommes généralement complet 6 mois à l'avance, un délai de 15 jours après devis est fortement conseillé.

Fournissez-vous le personnel de service ?

Oui le service est INCLUS dans le prix du menu avec une équipe de 3 personnes soit un Chef de cuisine et deux serveurs.

Fournissez-vous la vaisselle et le nappage ?

Non, mais nous vous mettons en relation avec nos partenaires.

VERS LA ROCHELLE
DIVINE RÉCEPTIONS
LOCAVAISSELLE 17

VERS SAINTES
LOCACHAPITEAU
1 CLIC RÉCEPTION

VERS ROYAN
LOUONSLAVAISSSELLE

VERS COGNAC
SONODARY

Que comprend exactement votre prestation ?

Elle comprend : Le vin d'honneur avec service, le repas sur mesure choisi avec service, le débarrassage jusqu'au service du dessert et le rangement de notre matériel avant le départ de notre équipe.

Intervenez-vous sur tous types de lieux (extérieur, domicile, salle) ?

Oui, sous conditions d'une cuisine et d'un espace pour se laver les mains, de la mise à disposition d'électricité, d'un espace pour installer le camion frigorifique et le matériel de cuisson.

Combien de temps dure la cuisson à la broche ou au Brasero ?

Entre la mise en place des braises et la cuisson au tourne broche un temps estimé de 4 heures, est nécessaire, pour la préparation optimale des viandes et des garnitures.

POUR TOUTE AUTRE QUESTION, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS SOLLICITER
NOUS SERONS RAVIS DE VOUS ACCOMPAGNER.


VOS TÉMOIGNAGES



218 AVIS GOOGLE | 63 AVIS MARIAGE.NET

MARIEZ-VOUS FACEBOOK ET INSTAGRAM


1001 TRAITEURS & ORGANISETONSEMINAIRE.COM

 **Constance Gm**
2 avis

★★★★★ il y a 8 mois

Un immense merci aux traiteurs du tourne broche gaulois qui se sont occupés du cocktail et du dîner de notre mariage. Entre leurs prix très attractifs, leur adaptabilité, leur délicieux repas, leur attention pour les invités et pour les mariés, ils ont gagnés le cœur des convives et le notre, nous les recommandons vivement !

Visité en août 2025

 **Leroy nadège**
5 avis

★★★★★ il y a un an

Excellent traiteur ! Jeremy et Nelly sont tres agréables, discrets, efficaces, à l'écoute depuis notre 1er contact ,
Nous avons choisi un buffet froid pour notre mariage, la quantité et la qualité était là, le prix est très correct .
Nous recommandons vivement ce professionnel.

Visité en novembre 2024

 **Kevin Dbjay**
Local Guide · 18 avis · 1 photo

★★★★★ il y a 10 mois

Au top !!!
Les échanges avec les gérants sont agréables et ils savent vous guider pour choisir le menu idéal. Toujours à l'écoute et arrangeants.
Le jour j (mariage), il y a eu 3 serveurs qui ont été extraordinaires (je n'exagère pas), aux petits soins, et d'une gentillesse.
Je recommande fortement

Visité en juin 2025

 **Meloélaia Kierann**
Local Guide · 96 avis · 17 photos

★★★★★ Modifié il y a un an


Un immense merci à Jeremy et Nelly du Tournebroche Gaulois pour leur professionnalisme et la qualité exceptionnelle de leurs prestations ! J'ai eu la chance de faire appel à eux à plusieurs reprises : pour l'inauguration de mon salon de coiffure à Niort, pour mon mariage ainsi que pour l'anniversaire surprise de mon mari. À chaque événement, tout était absolument parfait.

Les amuse-bouches, le cochon à la broche et toutes les autres prestations étaient d'une qualité irréprochable, tant au niveau du goût que de la présentation. Mais au-delà du savoir-faire culinaire, ce sont surtout les valeurs humaines de Jérémy et Nelly qui font toute la différence. Ils sont d'une gentillesse et d'un professionnalisme incroyables, toujours à l'écoute et soucieux de faire de chaque événement un moment inoubliable.

Pour moi, Le Tournebroche Gaulois est LE traiteur de référence en Charente-Maritime ! Je recommande les yeux fermés. Encore merci pour tout !

✨★★★★★✨

Visité en mars 2025

 **Fanny DUQUESNOY**
Local Guide · 31 avis · 7 photos

★★★★★ il y a 8 mois

Jeremy et Nelly nous on accompagné pour notre mariage.
Du cocktail au dessert.
Très bonne communication avec ses fins gourmets gaulois !

Tous les produits de notre mariage étaient excellents.


Le service au top avec des serveurs dynamiques et souriants.

Nous avons eu que des éloges sur la prestation traiteur

Jeremy et Nelly s adaptent facilement à leur clientèle.

On ne regrette pas notre choix
Rapport qualité/prix au top


Fanny et Wandrille

 **Ju Lie**
Local Guide · 124 avis · 28 photos

★★★★★ il y a un an

Nous tenions a remercier Jérémy et Nelly , nous avons fait appel a eux pour notre mariage du 5/10/24 .vous avez fait un super travail, tout était parfait du début à la fin! Nos invités n'ont pas arrêtés de nous complimenter sur le buffet et le vin d'honneur , tout était délicieux et le service impeccable. Nous recommandons a 100% merci encore . Nicolas et Julie


Visité en octobre 2024

 **Séverine Mimeran**
6 avis

★★★★★ il y a un an

Une superbe journée !
Encore merci à Jeremy, Nelly et toute l'équipe Nous avons choisi Le TOURNE BROCHE GAULOIS pour le retour de notre Mariage et nous étions extrêmement heureux, c'était superbe de la préparation au jour J. Jeremy et Nelly ont été très réactifs, flexibles à nos demandes et ont très bien collaboré avec notre wedding planner.
Nos invités et nous-mêmes avons été ravis.
Tout était délicieux, préparé avec des produits de qualité et joliment présenté.
Le porc et l'agneau à la broche étaient succulents.
Nous recommandons et souhaitons une excellente continuation au TOURNE BROCHE GAULOIS.👉

THANK YOU, OBRIGADO, MERCI 😊

 **Damien Tesson**
3 avis · 5 photos

★★★★★ il y a un an

Un traiteur au top ! Très à l'écoute, d'un grand professionnalisme et d'une gentillesse exceptionnelle! Nous le recommandons à 100%!
Merci encore pour votre travail à tous les deux et a toute votre équipe.

Visité en septembre 2024

SI VOUS AVEZ LA MOINDRE QUESTION AVANT VOTRE MARIAGE ÉCRIVEZ-NOUS :
LETOURNEBROCHEGAULOIS@GMAIL.COM

DÉTENDEZ-VOUS, VOUS ÊTES AU BON ENDROIT !



MERCI DE VOTRE CONFIANCE POUR ACCOMPAGNER CES MOMENTS SI PRÉCIEUX.

POUR ENCORE PLUS DE CONSEILS, RENDEZ-VOUS SUR :

WWW.LETOURNEBROCHEGAULOIS.COM

