



**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 au foie gras
- ❖ Mini burger de cochon et oignons confits
- ❖ Mini burger de bœuf signature
- ❖ Mini croque-monsieur traditionnel
- ❖ Mini chou craquant escargot de Bourgogne
- ❖ Mini cannelé au chorizo
- ❖ Mini croque-monsieur à la truffe
- ❖ Mini hot dog traditionnel
- ❖ Mini cheese burger savoyard
- ❖ Blini crème de myrtilles et magret fumé
- ❖ Toast de foie gras à la figue de Corse
- ❖ Navette à l'encre de seiche & au jambon de Vendée
- ❖ Mini sandwich jambon & comté
- ❖ Cône de poulet & ses petits légumes
- ❖ Invololini au fromage & olive
- ❖ Mini quiche Emmental de Suisse
- ❖ Wrap saumon crème de tartare mentholée
- ❖ Wrap thon, tomate et guacamole
- ❖ Mini sandwich polaire tartare de saumon,
- ❖ Mini burger de saumon fumé à la béarnaise
- ❖ Verrine de Saint-Jacques au citron
- ❖ Verrine guacamole & crevette
- ❖ Verrine betterave crème fromagère & granny smith 
- ❖ Verrine de tartare de saumon fumé et mangue
- ❖ Verrine tartare de cabillaud au pamplemousse
- ❖ Mini burger caviar d'aubergine & feta 
- ❖ Feuilleté roulé pesto et parmesan 
- ❖ Mini madeleine au pesto 
- ❖ Mini poivron pimenté à la ricotta 
- ❖ Navette de brebis et confiture de cerise Basque 



# NOS BROCHETTES A LA PLANCHA

- ❖ Crevettes citron basilic & tandoori
- ❖ Poulet Yakitori
- ❖ Aiguillettes de canard
- ❖ Pétoncles et mangue
- ❖ Crevettes au pesto
- ❖ Crevettes thym & citron
- ❖ Porc au caramel
- ❖ Bœuf mi-cuit
- ❖ Crevettes tandoori
- ❖ Crevettes en persillade
- ❖ Dinde safranée & curcuma
- ❖ Poulet pesto



# 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
- ❖ Cygne surprise des mariés
- ❖ Atelier foie gras nature ou poêlé et son pain campagnard
- ❖ Atelier saumon fumé & ses condiments
- ❖ Atelier méditerranéen : tapenade d'artichaut , tapenade & caviar d'aubergine et son pain de seigle 



# L'ENTREE





- ❖ Buffet de charcuteries & son cochon de rillettes sculpté
- ❖ Tatin de foie gras & pain d'épices (pommes caramélisées)
- ❖ 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 tomates cerises au pesto et pastèque) 
- ❖ Opéra au saumon (& méli-mélo de salade et framboises)
- ❖ Assiette de foie gras, confiture de figes de Corse et son pain d'épices
- ❖ Chèvre en croustillant de Kadaïf et sa salade gourmande 





## LE PLAT

- ◇ Confit de canard rôti sauce au miel
- ◇ Tournedos de bœuf Rossini & sauce foie gras
- ◇ Papillote de saumon
- ◇ Quasi de veau braisé, jus corsé
- ◇ Pavé de boeuf maturé
- ◇ Cabillaud en papillote, croûte de chorizo
- ◇ Burger végétal caviar d'asperges & sauce tomatée 
- ◇ Terrine de légumes grillés et tofu mariné 

## LES VIANDES A LA BROCHE

- ◇ Cochon fermier Basque Gascon de la ferme des Sauzets (17)
- ◇ Agneau du Poitou-Charentes fermier
- ◇ Jambon braisé traditionnel



## LE BRASERO

- ◇ Entrecôte, à partager
- ◇ Magret de canard (½ magret de canard /pers)
- ◇ Pavé de bœuf maturé rôti au brasero, à partager
- ◇ Côte de cochon fermière

## LES BROCHETTES DU MOMENT

- ◇ Saint-Jacques persillées
- ◇ Crevettes tandoori
- ◇ Bœuf mariné piment d'Espelette
- ◇ Poulet au curry
- ◇ Aiguillettes de canard au miel





# LES ACCOMPAGNEMENTS

- ❖ Pommes de terre grenailles
- ❖ Gratin dauphinois
- ❖ Flan de légumes
- ❖ Purée de butternut
- ❖ Écrasé de pommes de terre
- ❖ Poêlée de légumes du sud
- ❖ Poêlée champêtre & champignons
- ❖ Fagots d'haricots verts au lard
- ❖ Fagots de légumes
- ❖ Tatin de légumes
- ❖ Champignons sautés
- ❖ Flan de légumes

# LES SAUCES

- ❖ Pineau
- ❖ Cognac
- ❖ Jus de viande
- ❖ Chorizo
- ❖ Miel
- ❖ Crème des bois
- ❖ Porto
- ❖ Au poivre
- ❖ Foie gras
- ❖ Beurre blanc
- ❖ Hollandaise



# 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

## ❖ Assortiment de mignardises & macaron

- ❖ Tartelette aux fruits de saison (fraises, framboises, kiwi, ananas, groseilles, abricots, pommes, poires)
- ❖ Tartelette chocolat
- ❖ Tartelette au citron meringuée
- ❖ Brownie
- ❖ Millefeuille
- ❖ Carrot cake
- ❖ Croustillant choco-passion
- ❖ Tartelette citron Sicile
- ❖ Paris-Brest
- ❖ Éclair au chocolat ou café
- ❖ Baba à la Vanille
- ❖ Macarons
- ❖ Cannelé
- ❖ Étuis chantilly fraise,
- ❖ Verrines
- ❖ Feuillantine

## ❖ Cascade d'entremets (2 choix possibles)

Ou

## ❖ Wedding cake

- ❖ Naked
- ❖ Crème lisse
- ❖ Pâte à sucre personnalisée

## ❖ Parfums entremets & Wedding cake

- ❖ Sous-bois : Mousse framboise, biscuit joconde, crémeux fruits rouges (cassis, groseilles, myrtilles, framboises)
- ❖ Passion : Mousse passion, biscuit joconde, crémeux fruits rouges (framboises, cassis, groseilles, myrtilles)
- ❖ Maracaibo : Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, biscuit brownies, sablé breton chocolat
- ❖ Feuillantine : Mousse chocolat noir, crème mousseline et praliné amande noisette maison, biscuit joconde, feuilletine à base de crêpe dentelle
- ❖ Framboisier : Biscuit joconde (nature ou pistache), framboises, crème mousseline allégée et vanille Bourbon
- ❖ Fraisier : Biscuit joconde (nature ou pistache), fraises de France, crème mousseline allégée et vanille Bourbon

## ❖ Pièce montée

- ❖ Pyramide traditionnelle 3 choux/pers + nougatine
- ❖ Étages en tambours 3 choux/pers + nougatine

*Choux classique : vanille, caramel fleur de sel, Grand Marnier, café, chocolat, praliné maison*

*Choux crumble : mêmes parfums + finition crumble/craquelin*



CHRISTOPHE ROQUET  
Pâtissier de l'événementiel



# 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



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

# MENUS ENFANTS



## SUR LE POUCE

Cocktail du vin d'honneur

- ◆ Un bagel jambon & Emmental
- ◆ Chips
- ◆ 3 mini mignardises
  - Éclair chocolat
  - Étui chantilly fraises
  - Macaron

20,00€\*



## MINI GAULOIS

Cocktail du vin d'honneur

- ◆ Assiette de charcuteries & grenailles
- ◆ Dessert des mariés

Ou

- ◆ Brochette de poulet / Steak haché & Grenailles
- ◆ Dessert des mariés

23,00€\*



## MENU DES ROMAINS

Cocktail du vin d'honneur

- ◆ Burger de bœuf & grenailles
- ◆ Dessert des mariés

25,00€\*

→ 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)



[letournebrochegaulois@gmail.com](mailto:letournebrochegaulois@gmail.com)

06 12 32 44 85

