



TRAITEUR EVENEMENTIEL
RÔTISSEUR

COLLECTION ENTREPRISES

2026 / 2027



Jérémie

OFFRES TRAITEUR POUR LES PROFESSIONNELS



Parce que chaque événement professionnel est unique,
nous mettons notre savoir-faire à votre service.



Nelly

Le Tourne Broche Gaulois accompagne les entreprises
et les collectivités de La Rochelle et de la Charente-Maritime
avec une cuisine savoureuse, conviviale et authentique.





MENU INSTANT APERO

✧ 6 pièces apéritives salées

✧ 5 mignardises sucrées

par personne au choix

20 € TTC
Hors livraison





MENU PAUSE GOURMANDE★

✧ 4 pièces apéritives *par personne au choix*

✧ Jambon à la broche, pommes de terre grenailles
et sauce jus de viande

Ou

✧ Filet de poulet mariné tandoori

✧ Une crêpe maison

Ou

✧ Une tarte aux pommes maison

30 € TTC

Hors service buffet

★ Uniquement le midi





MENU SIGNATURE & REVEILLON DE SAINT SYLVESTRE★

✧ 3 pièces apéritives *par personne au choix*

✧ Assiette de foie gras et pain d'épices chutney de figues

Ou

✧ Assiette de saumon fumé, salade de pamplemousse et citron

✧ Confit de canard sauce foie gras, gratin dauphinois et fagots d'haricots verts au lard

Ou

✧ Papillote de cabillaud, crumble de chorizo, julienne de légumes et asperges vertes, sauce chorizo

Ou

✧ Tournedos & son foie gras poêlé, sauce morilles, purée de butternut truffée et cèpes

✧ Bûche écriin de chocolat praliné

Ou

✧ Bûche fruits rouges et yuzu

35€ TTC à emporter
Hors service et vaisselle



★ Uniquement le soir & week-end

www.letournebrochegaulois.com



letournebrochegaulois@gmail.com

06 12 32 44 85

