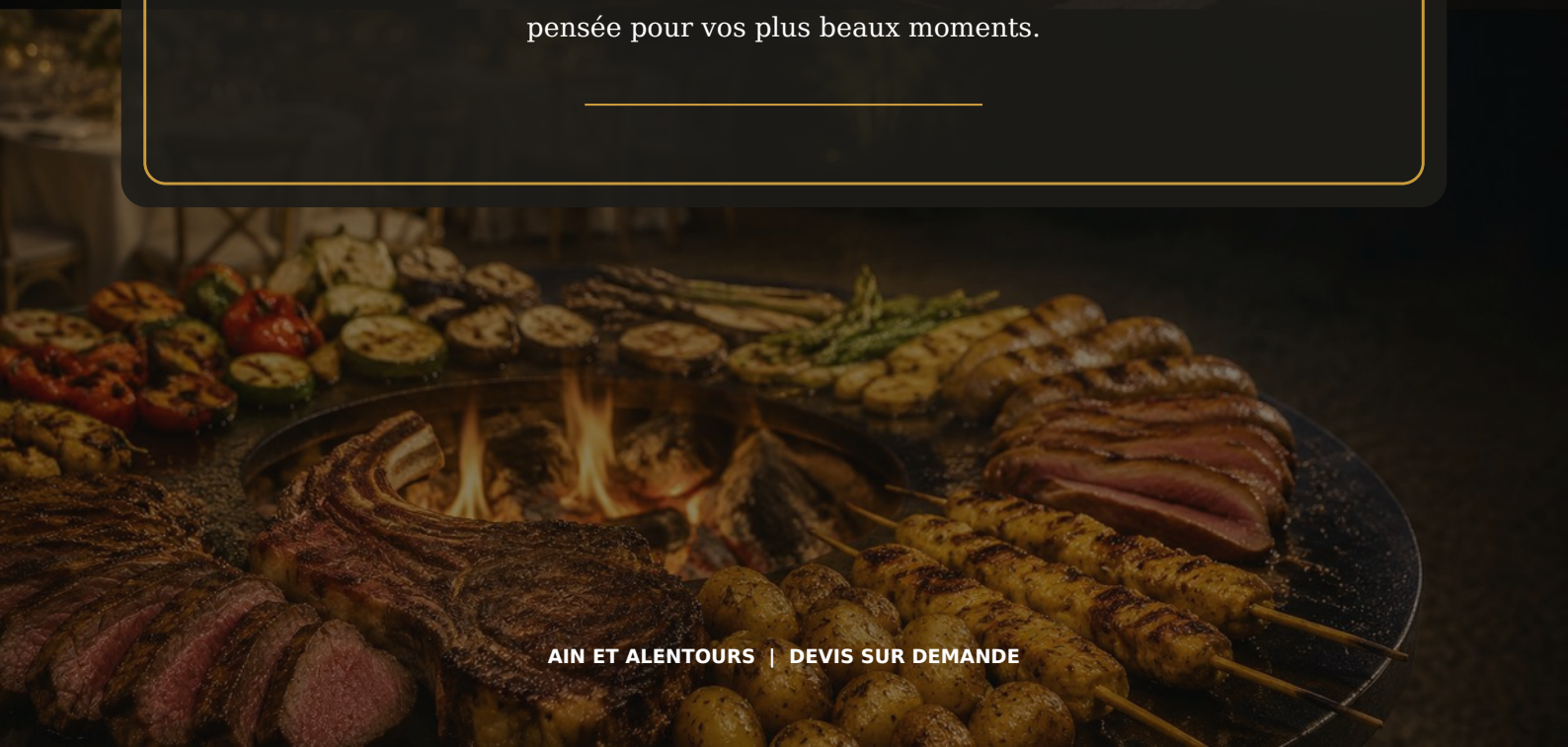


LA BROCHE
SIGNATURE

CARTE MARIAGE

TOURNEBROCHE • BRASERO • COCKTAIL

Une cuisine généreuse au feu de bois,
pensée pour vos plus beaux moments.



AIN ET ALENTOURS | DEVIS SUR DEMANDE



LE DÉBUT DE VOTRE RÉCEPTION

Le cocktail apéritif

Des bouchées froides et chaudes, préparées avec soin pour ouvrir les festivités avec élégance et gourmandise.

APÉRITIF FROID

- Planche de charcuteries artisanales et fromages affinés
- Verrine de tomate confite, mozzarella et pesto
- Navette de saumon fumé, crème citronnée
- Mini-wrap de poulet fermier et crudités croquantes
- Brochette tomate cerise, mozzarella et basilic
- Sélection personnalisable selon la saison

APÉRITIF CHAUD

- Mini-brochette de bœuf marinée
- Poulet miel-moutarde
- Filet mignon aux herbes fraîches
- Canard caramélisé
- Gambas flambées au pastis, ail et persil
- Feuilleté chèvre et miel



LA CUISSON SPECTACLE

Les pièces au tournebroche

Une cuisson lente au feu, une viande dorée et juteuse, puis une découpe minute devant vos invités.

POULET DE BRESSE AOP

Beurre aux herbes, ail et thym.

POULET FERMIER

Marinade citronnée aux aromates.

BŒUF

Fleur de sel, poivre concassé et jus corsé.

JAMBON

Moutarde à l'ancienne, miel et thym.

COCHON

Cuisson lente, peau croustillante et jus au cidre.

AGNEAU

Ail, romarin et herbes fraîches.

CUISSON LENTE • ARROSAGE SIGNATURE • DÉCOUPE DEVANT VOS CONVIVES



LE FEU AU CŒUR DE LA FÊTE

L'expérience brasero

Composez un assortiment généreux de viandes, grillées minute et servies autour du feu dans une ambiance conviviale.

VIANDES AU CHOIX

- CÔTE DE BŒUF
- FILET MIGNON
- MAGRET DE CANARD
- POULET MARINÉ
- SAUCISSES ARTISANALES
- MINI-BROCHETTES

ASSAISONNEMENTS SIGNATURE

- Moutarde-miel
- Persillade fraîche
- Sauce barbecue fumée
- Ail, citron et thym
- Jus corsé aux échalotes

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Gratin dauphinois
- Pommes grenailles
- Légumes grillés au brasero
- Ratatouille maison
- Tomates provençales ou salade de saison