

# TRAITEUR

## *Broche & Brasero*

BROCHURE  
2025/2026





Chez Rôtissoeurs, nous célébrons l'art du partage autour du feu. Nos cuissons au brasero et à la broche apportent authenticité et convivialité à vos événements privés : anniversaires, baptêmes, repas d'entreprise ou fêtes entre amis.

Des viandes savoureuses, une ambiance chaleureuse et une atmosphère conviviale. Tout pour faire de votre réception un moment unique et gourmand.





# NOS VIANDES À LA BROCHE

50 adultes minimum

*Nos viandes sont rôties sur place à la broche pour une cuisson lente et maîtrisée, qui révèle toute leur tendreté et leurs saveurs authentiques.*



## **CUISSE DE COCHON**

Cuisse de cochon origine France cuite à la broche, accompagnée de pommes de terre grenailles confites et une sauce à la crème et ciboulette.

## **GIGOT D'AGNEAU**

Gigot d'agneau des Alpilles désossé cuit à la broche, accompagné de pommes de terre grenailles confites et de son jus parfumé au thym.



## **CUISSE DE TAUREAU**

Cuisse de taureau de Camargue cuite à la broche, accompagnée de pommes de terre grenailles confites et sa sauce au vin rouge.

*Autour du brasero, un assortiment de viandes chaudes est grillé et servi en direct sous vos yeux, pour un repas gourmand et convivial.*



## **MENU TERRE**

Brochette de boeuf  
Magret de canard  
Brochette de poulet marinée  
Figatelli grillé sur tranche de pain, crème à la brousse et ciboulette

## **MENU MER**

Brochettes de crevettes  
Tranche d'espadon grillé  
Pétoncle de St Jacques  
Queue de langoustine flambé



## **MENU TERRE & MER**

Brochette de boeuf  
Magret de canard  
Gambas flambée  
Tranche d'espadon grillé

TOUS NOS MENUS SONT SERVIS AVEC  
DES POMMES DE TERRE GRENAILLES

*Une pièce unique, cuite à la flamme pour sublimer son goût et sa texture.  
Grillée sur place, directement sous vos yeux pour un repas gourmand et convivial.*



## **CÔTÉ TERRE**

Filet de volaille

Magret de Canard

Bavette

Brochette de poulet marinée

Brochette de boeuf

Cotelette d'Agneau

Entrecôte

Côte de Boeuf

## **CÔTÉ MER**

Pétoncle de St Jacques

Espadon en tranche

Filet de Saumon

Filet de Loup

Filet de Daurade

St Jacques avec coquille

Brochette de Gambas

Gambas flambée



**TOUTES NOS PIÈCES SONT SERVIES AVEC  
DES POMMES DE TERRE GRENAILLES**

## **CÔTÉ DESSERT**

Marshmallow grillé

Ananas grillé

Banane flambée



*Qu'elle soit traditionnelle ou royale, chaque paella offre un mélange généreux de couleurs et de saveurs qui évoque la cuisine méditerranéenne et le plaisir d'un bon plat convivial.*



## **PAELLA**

Riz safrané, Chorizo, Poulet, Calamars, Moules fraîches, Gambas, Petits pois, Oignons, Poivrons, Citron

## **PAELLA ROYALE**

Riz safrané, Chorizo, Poulet, Calamars, Moules fraîches, Gambas, Encornet, Lapin ou Poisson, Petits pois, Oignons, Poivrons Citron, Favouille

# OPTIONS & SUPPLÉMENTS



## **PIÈCES APÉRITIVES**

Verrine de salade italienne

Houmous à la truffe

Légumes frais & anchoïade

Tapenade verte et noire

Poivronnade

Caviar d'aubergine

Caviar de betterave

Brochette tomate-mozzarella en  
persillade

Croutons provençaux

*Uniquement en option avec un menu  
broche ou brasero.*

## **VAISSELLE**

Assiettes, couteaux et fourchettes



## CONDITIONS & LOGISTIQUE

### CUISSON

Viandes à la broche : cuisson au gaz.  
Le gaz est inclus dans la prestation.

Brasero : cuisson au bois, également  
fourni par nos soins.

En cas de vent supérieur à 50 km/h et  
de pluie ou de prévisions  
météorologiques défavorables, la  
cuisson sera automatiquement  
remplacée par une plancha, afin de  
garantir la qualité et la sécurité du  
service.

### SERVICE

Le repas se fait sous forme de buffet  
uniquement.

La prestation comprend une présence  
maximale de 6 heures sur place,  
incluant :

- La mise en place
- La cuisson
- La découpe de la viande (broche)
- Le service en buffet
- Le rangement complet du matériel

Sont inclus :

- Deux membres du personnel  
dédiés à la prestation
- Les tables buffets nécessaires au  
service

### BESOINS TECHNIQUES

Pour le bon déroulement de la  
prestation, il est indispensable de  
disposer sur le lieu de réception :

- D'un point d'électricité dédié et  
accessible à proximité de la zone  
de cuisson
- D'un point d'eau potable

En l'absence de ces installations, un  
avenant au contrat sera établi, avec  
frais supplémentaires liés à la  
logistique nécessaire.

En cas de conditions nécessitant  
une protection sanitaire ou  
météorologique (pluie, vent,  
poussière...), un barnum pourra être  
installé par nos soins : + 250 €.

[www.rotissoeurs.fr](http://www.rotissoeurs.fr)  
[rotissoeurs@gmail.com](mailto:rotissoeurs@gmail.com)

**06 20 27 50 67**