

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
rotissoeurs@gmail.com

06 20 27 50 67