

TRAITEUR *Marriage*

BROCHURE
2025/2026



*Rôtis
Sœurs*



Un mariage, c'est avant tout un moment de partage.

Chez Rôtisoeurs, nous mettons notre passion et notre savoir-faire au service de votre réception, afin de créer une ambiance à la fois chaleureuse et raffinée.

Autour du feu, avec nos cuissons au brasero et à la broche, mais aussi à travers l'élégance d'un repas servi à table, raffiné et soigné jusqu'à le détail.



LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Pour accueillir vos invités avec fraîcheur et légèreté, nous proposons des cocktails maison, élaborés à partir d'ingrédients simples, fruités et soigneusement sélectionnés.



COCKTAIL CASSIS

Sirop de cassis
Jus de citron & citron vert
Limonade
Fruits de cassis frais

VIRGIN MOJITO FRAISE

Fraises fraîches
Jus de citron & citron vert
Menthe parfumée
Limonade
Sirop de fraise
Glaçons

COCKTAIL BLUE LAGOON

Jus d'orange
Jus d'ananas
Jus de citron
Curaçao sans alcool
Limonade
Glaçons

COCKTAIL PASSION

Sirop de passion
Jus de citron
Jus de passion
Jus d'ananas
Une pointe de vanille



LES ATELIERS

Nos ateliers culinaires sont animés en direct, permettant de déguster chaque préparation sous vos yeux.



ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON

Découpe en direct d'un jambon affiné, servi avec une sélection de pains spéciaux et cornichons.

ATELIER GNOCCHI

Gnocchis préparés minute, filet d'huile d'olive bio parfumée au basilic ou à la truffe, servis avec du parmesan sur demande.

ATELIER SAUMON GRAVLAX

Saumon frais, nature, à l'aneth, mûres et myrtilles servi sur un blini tiède et chantilly à l'aneth.

ATELIER MINI-BURGER

Viande charolaise hachée, sauce cocktail et fromage fondant, servi dans son pain chaud.

ATELIER ITALIEN

Mozzarella tressée ou billes accompagnée de carpaccio de tomates multicolores, roquette fraîche et vinaigre balsamique en pipette.



LES ATELIERS



PLANCHA TERRE & MER

Magret de canard mariné au miel et soja, brochette de poulet, crevettes en persillade et pétoncles de Saint-Jacques, accompagnés d'une sauce aux agrumes.

BAR À HUÎTRES

Huîtres de Camargue fraîches servies sur un lit de glace, accompagnées de beurres doux et demi-sel, fleur de sel de Camargue, et vinaigre de vin

BAR CORSE

Dégustation de charcuteries corses. Figatelli, coppa et saucisson Lonzo, servies avec une sélection de pains spéciaux.

ATELIER SUSHIS

Assortiment de sushis saumon et de California rolls saumon-avocat, servi avec sauce soja sucré ou salé.

ATELIER FOIE GRAS

Foie gras tranché à la demande, servi sur pain spéciaux avec confit d'oignons et confiture de figues.





LES MENUS BY ROTISSEURS





PIÈCES APÉRITIVES

Poivronnade sur toast céréales

Gaspacho frais au basilic

Wrap jambon & fromage

Panisses de l'Estaque & fleur de sel

Brochette tomate-mozzarella en persillade

Feuilleté chaud à la brandade de morue

*Toast pain d'épices, crème de chèvre, magret
fumé & groseille*

Tapenade verte & noire, croûtons provençaux

Légumes frais & anchoïade

ATELIER

Découpe de jambon





PLAT AU CHOIX

Pavé de saumon rôti

Sauce miel & ail, chips de carotte, carottes rôties, asperges beurre blanc vanillé et gratin

Dauphinois

ou

Cuisse de cochon cuite à la broche

Sauce crème ciboulette, pommes de terre grenailles confites, asperges

ou

Suprême de volaille

Sauce miel, moutarde & vinaigre balsamique ou sauce poivron, parmesan, légumes de saison et gratin Dauphinois

FROMAGE

Plateau 3 fromages en buffet :

Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne

Salade verte à l'ail

DESSERT

Pièce montée - 2 choux par personne

ou

Wedding Cake (avec supplément)

Café et Thé



Ce qui est inclus : Eau plate et pétillante à table, pain, vaisselle repas et dessert gamme classique, nappe et serviette.
Ce qui n'est pas inclus : Softs et alcools à l'apéritif, vin à table, champagne, glaçons.



RAFRAICHISSEMENTS

*2 rafraîchissements au choix
Décorations incluses*

PIÈCES APÉRITIVES

*Tapenade verte & noire croûtons provençaux
Wrap saumon frais & ciboulette
Véritable beignet de courgette & mozzarella
Farcis provençaux
Poivronnade sur toast céréales
Houmous à la truffe
Bouchée de tartare de saumon frais
Sucette de gambas & mayonnaise exotique
Verrine crevette cocktail
Panisses de l'Estaque & fleur de sel
Macaron salé foie gras
Légumes frais & anchoïade*

2 ATELIERS

*Ateliers au choix
(avec supplément pour les ateliers : huitres,
corse, sushis et fois gras)
Voir pages 3 & 4)*



PLAT AU CHOIX

Filets de loup ou dorade

Sauce vierge exotique, légumes glacés, riz à l'encre de seiche

ou

Souris d'agneau

Sauce fond de veau & thym, écrasé de pommes de terre (nature ou truffé), oignons confits & zeste de chou rouge

ou

Gigot d'agneau à la broche

Pommes de terre grenailles, sauce au thym, asperges rôties

ou

Ballottine de volaille farcie aux cèpes

Sauce madère, petits farcis de légumes provençaux, tuile de parmesan

FROMAGE

Plateau 3 fromages par table :

Chèvre, Comté, Bleu d'Auvergne

Salade verte à l'ail

DESSERT

Pièce montée - 2 choux par personne

ou

Wedding Cake (avec supplément)

Cascade de fruits

Mignardises en verrine :

tiramisu & panna cotta fruits rouges

Café et Thé





RAFRAICHISSEMENTS

3 rafraîchissements au choix

Décorations incluses

Fruits frais à déguster

COCKTAIL APÉRITIF

Soupe champenoise ou punch, service au verre

PIÈCES APÉRITIVES

Macaron salé foie gras

Houmous à la truffe

Macaron salé chèvre & piment d'Espelette

Crème brûlée foie gras

Tartelette champignon-truffe & noisette

Mini-burger foie gras

Sucette de gambas, mayonnaise exotique

Verrine tartare de bœuf au couteau

Verrine tartare de thon & chantilly wasabi

Gaspacho tomate-basilic & perles de burrata

Pétoncle de Saint-Jacques, huile vanillée

Crumble aubergine-houmous truffé

*Bocaux provençaux : Tapenade verte et noire,
poivronnade, caviar d'aubergine, caviar de
betterave*

3 ATELIERS

Ateliers au choix

*(avec supplément pour les ateliers : huitres,
corse, sushis et fois gras)*

Voir pages 3 & 4)



PLAT AU CHOIX

Tournedos Rossini

Filet de bœuf tendre, nappé d'une sauce au vin rouge, accompagné d'asperges rôties et d'un flan de légumes de saison

ou

Langoustines

Posées sur un risotto à l'encre de seiche, tuile croustillante de parmesan et touche de safran.

ou

Cuisse de Taureau

Origine Camargue — cuite lentement à la broche, servie avec sa sauce au vin, oignons rôtis et tian de légumes provençaux

TROU PROVENÇAL

Pause rafraîchissante au sorbet citron, délicatement relevé d'une liqueur de thym.

FROMAGE

Plateau sur table ou en buffet 5 fromages affinés et pains spéciaux

Salade verte à l'ail

DESSERT

Pièce montée - 2 choux par personne

ou

Wedding Cake (avec supplément)

Atelier mini pancakes & toppings

Cascade de fruits

Mignardises en verrine :

tiramisu, panna cotta fruits rouges, tarte au citron

revisitée, crumble pomme

Café et Thé





PIÈCES APÉRITIVES

Poivronnade sur toast céréales

Gaspacho frais au basilic

Wrap jambon & fromage

Croque-Monsieur à la truffe

Brochette tomate-mozzarella en persillade

Feuilleté chaud à la brandade de morue

*Toast pain d'épices, crème de chèvre, magret
fumé & groseille*

Tapenade verte & noire, croûtons provençaux

Légumes frais & anchoïade

Plateau de charcuteries & fromages

2 ATELIERS CULINAIRES

Atelier découpe de jambon

et

Atelier Saumon Gravlax

L'APÉRITIF AU BRASERO

Mini-burger du chef

Brochettes de poulet marinés

Brochettes de crevettes en persillade



PLAT AU CHOIX

Pavé de Thon rouge

Saisi à la flamme vive, cœur mi-cuit et fondant, relevé d'une touche d'huile d'olive et de fleur de sel.

ou

Pavé d'Espadon

Texture ferme et délicate, parfumé aux herbes fraîches et au citron.

ou

Magret de Canard

Grillé à la flamme, relevé d'une sauce soja et parsemé de graines de sésame.

ou

Côte de Bœuf

Grillée lentement sur la braise, juste assaisonnée de sel fumé et de poivre noir.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

*Gratin Dauphinois, Pomme de terre en papillote
sauce crème fraîche ciboulette, Flan de légumes,
Légumes grillés au brasero*

DESSERTS

*Banane ou ananas flambée et marshmallow au
brasero*

Pièce montée - 2 choux par personne

Mignardises en verrine :

tiramisu & panna cotta fruits rouges

Café et Thé



LES OPTIONS & SUPPLÉMENTS



BOISSONS À DISCRÉTION*

Softs pour l'apéritif :
jus d'orange, jus de pomme, sodas, glaçons

Alcool pour l'apéritif :
Pastis, Whisky, Martini blanc et rouge

Vin à table :
2 couleurs au choix – Château Saint-Hilaire,
Cuvée Château

Champagne :
Cuvée servie selon la sélection du moment

**Verrerie inclus*

RAFRAÎCHISSEMENTS

Servis avec mise en scène décorative

MENU ENFANT

Blanc de poulet pané accompagné de frites
croustillantes, Panna Cotta fruits rouges ou
Mousse chocolat

MENU PRESTATAIRE

-50% Sur le menu que vous avez choisi



LES BRUNCHS BY ROTISSEOEURS



INFORMATIONS BRUNCH



Tous nos brunchs sont composés de produits artisanaux et de saison, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité.

- Formule sans service : uniquement la mise en place sur le lieu de réception, la veille ou le jour J.
- Minimum de commande : 30 personnes.

Frais de livraison :

- Offerts si nous avons assuré le service traiteur du mariage la veille.
- Offerts également jusqu'à 20 km autour de Bouc-Bel-Air.





BRUNCH SUCRÉ

Pancakes

Gaufres au sucre

Cookies aux pépites de chocolat

Financiers fondants

Pain frais nature et complet

Verrine de panna cotta

Fromage blanc et muesli croustillant

Fruits frais de saison

Accompagnements :

Pots de Nutella

Confitures artisanales

Miel

Beurre doux

Boissons :

Jus de fruits

Café filtre ou expresso

Option : Thé ou chocolat chaud sur demande



BRUNCH SALÉ

Cake aux olives

Cake chèvre & chorizo

Mini roulé à la saucisse

Pâté en croûte

Bagel saumon & crème à l'aneth

Légumes croquants (tomates cerise, radis, carottes)

Tapenade verte & tapenade noire

Plateau de charcuterie (rosette, jambon, mortadelle)

Plateau de fromages (chèvre, St Môret)

Salade de pâtes à l'italienne

Pain frais nature et complet

Boissons :

Jus de fruits

Café filtre ou expresso

Option : Thé ou chocolat chaud sur demande



BRUNCH MIXTE

Cake aux olives

Fruits frais de saison

Légumes croquants (tomates cerise, radis, carottes) & anchoïade

Tapenade verte

Charcuterie et fromages variés

Salade de pâtes italienne

Pâté en croûte

Verrine de panna cotta

Cookies aux pépites de chocolat

Fromage blanc et muesli

Accompagnements :

Pots de Nutella

Confitures artisanales

Miel

Beurre doux

Boissons :

Jus de fruits

Café filtre ou expresso

Option : Thé ou chocolat chaud sur demande



ART DE LA TABLE BY ROTISSEURS





GAMME CLASSIQUE – INCLUS DANS LE MENU C



GAMME PRÉMIUM – INCLUS DANS LES MENUS E & BRASERO



GAMME LUXE – INCLUS DANS LE MENU V



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.

PRÉSENCE SUR PLACE

Notre équipe est présente sur site
pour une durée maximale de 12
heures, incluant :

- La mise en place
- La cuisson
- Le service
- Le rangement complet du matériel
et de la vaisselle

Au-delà de cette durée, un
supplément de 150 € par heure et par
serveur sera appliqué.

Au-delà de 2h du matin, prévoir de la
vaisselle jetable pour la fin de soirée.

INSTALLATION

Barnum fourni si nécessaire, selon la
météo ou la configuration du lieu.

L'horaire du repas doit être défini à
l'avance avec le client afin d'assurer
une parfaite coordination.

BESOINS TECHNIQUES

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

- D'un point d'électricité 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.

VAISSELLE & MISE EN PLACE

Possibilité de livraison de la vaisselle
la veille de l'événement : +200 €.

La mise en place des nappes et
serviettes est incluse, toutefois,
l'équipe n'est pas responsable de la
décoration des tables ou du lieu.

www.rotissoeurs.fr
rotissoeurs@gmail.com

06 20 27 50 67