



Formule Tourne broche

Prix :49,00€

- ▣ Mini burgers briochés maison
- ▣ Navettes garnies (saumon, foie gras, poulet rôti)
- ▣ Assortiment de verrines raffinées (fraîcheur, gourmandise, saison)
- ▣ Planche du terroir (charcuteries fines & fromages affinés)
- ▣ Feuilletés chauds & pièces cocktail variées

- ▣▣ Soupe champenoise offerte
 - ▣▣ Softs & eaux inclus
- (Option bar à cocktails ou atelier découpe jambon cru possible)

▣▣ Menu Mariage – L'Expérience Tourne Broche

Imaginez...

Le soleil commence à descendre doucement, vos invités rient autour d'un verre, une douce odeur de feu de bois flotte dans l'air...

Au centre de votre réception, le cochon rôti à la broche tourne lentement, doré à la perfection. Un spectacle authentique, chaleureux, convivial. Un moment qui rassemble.

Votre mariage n'est pas qu'un repas.
C'est une émotion.
Un souvenir qui restera gravé

Le Cochon à la Broche – Le Cœur Battant de Votre Soirée

Cuit lentement au feu de bois, découpé devant vos invités, le cochon à la broche devient le moment fort du dîner.

Authentique. Spectaculaire. Convivial.

Accompagné de garnitures généreuses et de sauces maison, il rassemble toutes les générations autour d'une même table, dans une ambiance chaleureuse et festive.

▣▣ Fromages & Douceurs – La Touche Finale

Un buffet de fromages affinés,
des desserts délicats et gourmands,
une pièce montée ou un wedding cake qui illumine la salle...

Puis vient le café, les premières notes de musique,
et la fête peut commencer.

- ▣ Plus qu'un traiteur... Un créateur de souvenirs
- ▣ Cuisine maison & produits sélectionnés avec soin
 - ▣ Cuisson traditionnelle au feu de bois
 - ▣ Matériel, art de la table & linge inclus
 - ▣ Service professionnel et attentionné
- ▣▣ Parce que votre mariage mérite plus qu'un simple repas...
Il mérite une expérience inoubliable.