



Maîtres Rôtisseurs

Grill & Apéro

Brochure



Nouveauté 2024 !



Rôtissoeurs

Cuisine & Convivialité

Spécialisé dans la préparation et la cuisson sur place de délicieuses viandes cuites à la broche.



Kotissoeurs

**BEST
SELLER**



**Cochon de lait ou
cuisse de cochon**

Servi avec pommes
de terre grenailles et
légumes de saison

Nos viandes à la Broche



Cochon

La quintessence de la rôtisserie, pour des moments de partage et de gourmandise.



- Cuisse de cochon
- Cochon de lait
- Jambon



Agneau

Une viande tendre et savoureuse, marinée et cuite à la perfection pour éveiller vos papilles.



- Méchoui d'agneau
- Gigot d'agneau



Boeuf/Taureau

Une spécialité régionale qui saura surprendre et régaler vos convives.



- Cuisse de bœuf
- Cuisse de taureau
- Pièce de boeuf

Toutes nos viandes sont servies avec du jus au thym et à l'ail, avec 2 accompagnements au choix : pommes de terre grenailles, gratin dauphinois, gratin dauphinois à la truffe, salades, haricots verts, légumes croquants de saison ou ratatouille.



Atelier culinaire personnalisé

De 50 à 400 convives, nous personnalisons chaque expérience pour vous offrir un festin qui ravira vos papilles ainsi que celles de vos invités



Préparation et cuisson sur place

Nous assurons la préparation et la cuisson de nos viandes directement sur le lieu de votre événement. Ainsi, vos invités pourront déguster des plats frais et savoureux, tout juste sortis du tourne-broche.



Accompagnements au choix

Complétez votre repas avec notre sélection d'accompagnements variés, tels que des pommes de terre grenailles, gratin dauphinois, gratin dauphinois à la truffe, salades, haricots verts, légumes croquants de saison ou ratatouille.



Viandes françaises et produits locaux 🇫🇷

Nous sommes fiers de soutenir l'agriculture française en privilégiant des produits locaux, y compris nos viandes, qui sont soigneusement sélectionnées auprès de fournisseurs régionaux.

Nos formules Apéro

Buffet Apéro chaud-froid



Commencez votre soirée avec notre buffet apéro composé d'assortiments simples et savoureux 11 pièces.

Bocaux Provençaux accompagnés de croûtons : Tapenade verte, Tapenade noire, Poivronnade, Caviar de betterave, Houmous à la truffe, Caviar d'aubergine / Plateau de crudités et son anchoïade / 3 sortes de wraps / Beignets de courgette et mozzarella / Panisses / Verrine crevette cocktail

Buffet Apéro chaud-froid + Ateliers



Découvrez nos apéro chaud-froid + ateliers : des bars gourmands pour une animation conviviale et savoureuse !

Atelier saucisson / Atelier découpe de jambon cru / Atelier mini-burgers / Atelier tomates-mozzarella / Atelier gnocchis sauce crème ou truffe / Atelier plancha terre et mer.

Nos apéros chaud-froid et chaud-froid + ateliers sont disponibles uniquement en complément d'une prestation broche ou brasero ou plat cuisiné.

Détails de nos Ateliers au choix :

Atelier saucissons

Saucisson artisanal de Haute-Savoie, comprenant des tranches fines de saucisson sec en variétés nature, fumé, cèpes, noisettes, poivre et sanglier, le tout accompagné de cornichons.

Atelier découpe de jambon cru

Sélection de jambons d'exception découpés sur place : jambon ibérique, jambon de Parme et autres spécialités. Accompagnés de copeaux de parmesan et de pain artisanal.

Atelier mini-burgers

Préparation de mini-burgers gourmands, avec de la viande fraîche, du fromage fondant, du pain brioché et des garnitures savoureuses.

Atelier tomates & mozzarella

Tomates de différentes sortes, coupées en carpaccio. Accompagnées d'huile d'olive bio AOP de Coudoux, crème de vinaigre balsamique et Mozzarella fraîche AOP

Atelier gnocchis à la crème ou à la truffe

Gnocchis artisanaux moelleux, servis avec une sauce crémeuse ou à la truffe.

Atelier plancha terre et mer

Une sélection de produits frais grillés à la plancha, incluant viandes savoureuses et fruits de mer, accompagnés d'une délicieuse marinade (*brochettes de poulet, brochettes de crevettes en persillade, calamars, bavette de boeuf ou dés de magret de canard*).

Nos Menus Brasero

Brasero 1



Brasero 5 pièces : Une cuisson en direct, mêlant saveurs grillées et convivialité.

Mini-burgers / Émincés de bœuf / Brochettes de crevette en persillade / Légumes grillés / Figatelli grillé sur tranche de pain

Brasero 2



Brasero 9 pièces : Une cuisson en direct, pour un moment chaleureux et gourmand qui ravira vos invités.

Mini-burgers / Émincés de bœuf / Brochettes de crevettes en persillade / Légumes grillés / Figatelli grillé sur tranche de pain / Gambas flambées au pastis (show visuel garanti) / Dés d'espadon snackés / Brochettes de poulet et boeuf marinés / Pommes de terre grenailles confites aux herbes de Provence

Nos plats cuisinés



Paëlla Royale

Riz safrané généreusement garni de fruits de mer, poulet, chorizo, et légumes, pour un plat coloré et festif.



Pieds paquets

3 paquets et 1 pied de Sisteron par personne, mijotés dans une sauce provençale riche et parfumée.



Encornets farçis à la provençale

Encornets farçis de viande et herbes, cuits dans une sauce tomate parfumée.

Accompagnements : riz, pâtes ou purée de pommes de terre.

Nos plats cuisinés



Gardianne de Taureau

Spécialité camarguaise, viande de taureau fondante cuite dans une sauce au vin rouge et aromates.



Alouettes sans tête

Paupiettes de bœuf farcies et mijotées dans une sauce tomate aux herbes de Provence.



Sauté de Veau Marengo

Morceaux de veau tendre mijotés avec tomates, vin blanc et champignons.

Accompagnements : riz, pâtes ou purée de pommes de terre.

Nos plats cuisinés



Aïoli

Plat traditionnel provençal avec morue et légumes vapeur, servi avec une sauce aïoli maison..



Daube de poulpe

Poulpe fondant mijoté dans une sauce provençale à base de vin rouge et herbes de la garrigue.



Marmite du pêcheur

Savoureuse soupe de roche accompagnée de poisson au choix, servie avec rouille et croûtons.

Accompagnements : riz, pâtes ou purée de pommes de terre.

Nos délices fin de repas



Fromages

Deux sortes de fromages, accompagnés de salade verte.



Plateau de fruits

Une sélection colorée et rafraîchissante de fruits de saison.



Pièces montée choux

Garni de crème pâtissière aux saveurs variées (chocolat, vanille, praliné).



Wedding cake

Gâteau sur mesure à plusieurs étages, disponible avec différentes saveurs.

Services complémentaires



Service à table

Mise à disposition de serveurs pour un service à table fluide (1 serveur pour 20 personnes requis)



Vaisselle, nappe

Fourniture de vaisselle complète de l'apéritif au dessert, nappes et serviettes. Glaçons inclus.



Thé / Café

Préparation de thé et/ou café pour terminer votre repas.

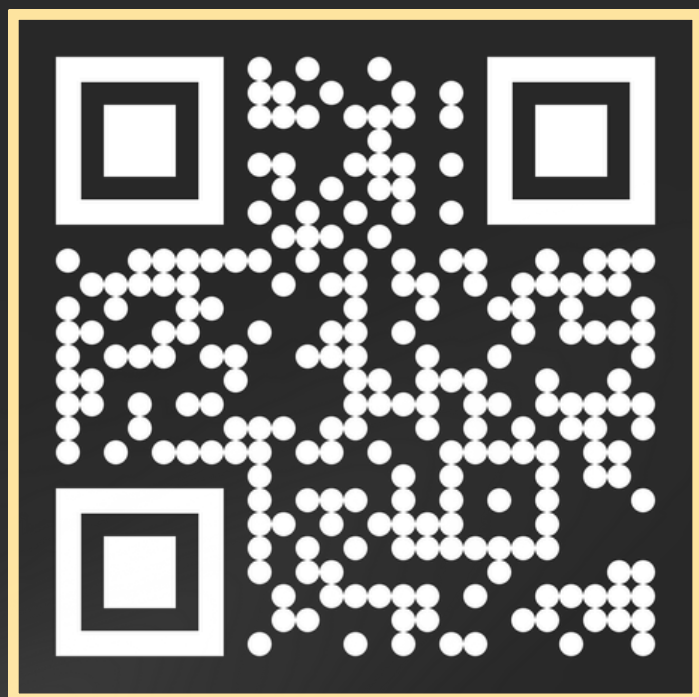
Tous nos services sont proposés sous forme de buffet. La logistique complète est incluse, et la conservation des aliments est assurée dans un camion frigorifique.



*Retrouvez l'ensemble de nos services
sur notre site internet.*



www.rotissoeurs.fr



*Retrouvez-nous également
sur les réseaux sociaux.*



@Rotissoeurs



Rotissoeurs Rotissoeurs

Pour nous contacter :



06 20 27 50 67



rotissoeurs@gmail.com