COUP DE FOOD
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
BRASÉRO • TOURNEBROCHE • RÔTISSEUR
Camargue & Provence

RÔTISSERIE À LA BROCHE

100 % sécurisé, cuisson au gaz
adapté aux restrictions incendies

LA RÔTISSERIE COUP DE FOOD
Cuisson lente à la broche devant vos invités • découpe minute

PIÈCES PROPOSÉES

- Baron d’agneau des Alpilles
- Porcelet de la Crau
- Jambon de porc noir
- . Épaule de veau de Lozère
- Cuisse de taureau de Camargue AOP
- Poulets fermiers
- Agneaux des Alpilles
- Autres pièces à la demandes

Votre texte de paragraphe

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Pommes de terre grenailles rôties
- Ratatouille provençale
- Tomates à la provencale
- Champignons ail & fines herbes
- Haricots verts persillés
- Haricots blanc, flageolets an jus de cuisson
- Flan de courgettes et sauce tomate, etc

SAUCES AU CHOIX

- Sauce Saint Marcellin
- Sauce moutarde à l’ancienne
- Sauce au poivre
- Sauce crème d'ail
- Sauce crème aux cèpes

Rôtisserie seule possible • prestation sur devis selon la pièce choisie, l’accompagnement, le nombre de convives et la logistique.