

MENU **P**RESTATION

ROTISSERIE TRAITEUR :

- **EVENEMENTIEL**
- **ANNIVERSAIRE**
- **MARIAGE**
- **REPAS D ENTREPRISE**
- **TOUT EVENEMENT**



POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS FAITE UNE
DEMANDE PAR MAIL

rotisserie.viking@yahoo.com

REPONSE SOUS **48 H**

FORMULE APERITIF DU ROTISSEUR

L'apéritif du rotisseur comprend

Saucisson sec (fait maison) / saucisson a
cuit (fait maison) / Brochette de viande
grillé (fait maison) / Rillettes de poulet
roti (fait maison) / Jambon Cru



MIX GRILL

Nous vous proposons un Mix Grill avec 3/ 4 / 5
pièce au choix ainsi que plusieurs marinade
possible pour chacune de nos viande.

LES CHOIX

VOLAILLE Cuise de volaille - Aileron de poulet
- Magret de canard

PORC Ribs - Rôti De porc

AGNEAU Épaule - Gigot

CHARCUTERIE Merguez - Saussice - andouillette

MARINADE Nature / Mélange d'herbe / Moutarde
/ Épice Grill (non piquant) / Épice Grill
(piquant)

TOUTE LES VIANDES

- Poulet Fermier Label Rouge
- Jambon à L'os (35 pers)
- Culotte D'agneau (25 pers)
- Cuisseau de veau (55 pers)
- Globe de boeuf (140 pers)
- Agneau entier (50 pers)
- Cochon entier (65 pers)
- Veau entier (180 pers)

* nombre de personne minimum (xx pers)

SAUCE ET MARINADE

Pour chaque viande nous vous proposons différente
Sauce et ou marinade et assaisonnement .

LES SAUCES : Poivre / Glace de viande brun /
Moutarde a l'ancienne / Vin rouge.

LES MARINADES : Nature / Mélange d'herbe /
Moutarde a l'ancienne / Épice Grill (non piquant)
/ Épice Grill (Piquant)

LES ASSAISONNEMENTS : Nature / Cervelle de Canut
/ Persil / Ail / Echalotte / Oignon / Tomate /
Olive

ACCOMPAGNEMENT

POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS



POMME DE TERRE GRENAILLE ROTI

