



**WEDDING
BARBECUE
2025**



LA SPÉCIALITÉ DE TONNERRE DE BRAISE EST LE BARBECUE LOW & SLOW ET LA CUISINE DE PLEIN AIR AVEC UNE REMORQUE BARBECUE/FUMOIR GÉANTE TYPIQUE DES USA.

TOUT LE MONDE COMPREND ET CONNAIT BARBECUE. CE MODE DE CUISSON À LA BRAISE OFFRE DES MOMENTS UNIQUES, AUTHENTIQUES, SIMPLES ET CONVIVIAUX.

TONNERRE DE BRAISE TRAITEUR A ÉTÉ CRÉÉ AUTOUR DE CETTE IDÉE ET OFFRE UNE CUISINE SINGULIÈRE ET DÉLICIEUSEMENT FUMÉE.

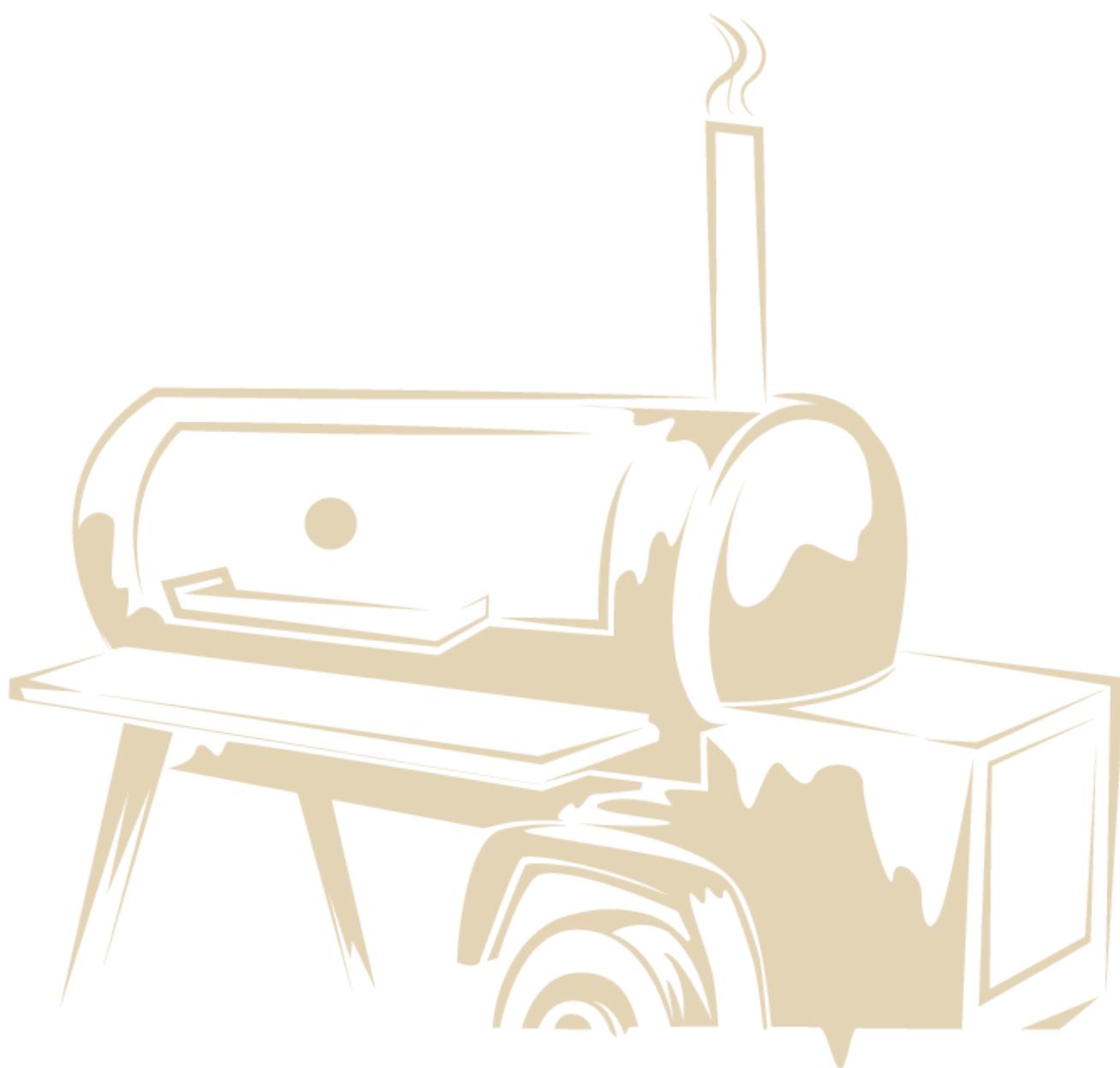
NOUS PRIVILÉGIONS LES FILIÈRES FRANÇAISES VOIR RÉGIONALES, LABÉLISÉES, RESPECTANT LA SANTÉ DU CONSOMMATEUR, LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET L'ENVIRONNEMENT. PAR EXEMPLE : PORC FERMIER LR BRETON OU VENDÉEN, POULET FERMIER LABEL ROUGE DE CHALLANS, VIANDE BOVINE DE TERROIR.

ANTHONY VIGNAULT, CHEF ET DIRIGEANT DE TONNERRE DE BRAISE, EST AMBASSADEUR BLEU-BLANC-CŒUR.

'MAY THE SMOKE BE WITH YOU'



OFFRE
COCKTAIL
“APERITIZERS”



PLATEAUX APERITIZERS

Plateau Caffino : 8,50€ / 11€ avec cocktail

Feuilletés maison, Gougères, Dés de fromages, Navette de pastrami de dinde, Filet mignon fumé et séché maison, Pique manguet et magret de canard fumé maison

Plateau Bellevue : 11€ / 13,50€ avec cocktail

Plateau Caffino + Navette de rillettes de saumon, Carpaccio de boeuf fumé

Plateau Bel Abord : 13,50€ / 16€ avec cocktail

Plateau Bellevue + Charcuteries ibériques, Feuilleté seitan/champignons

Plateau Bois Joli : 16€ / 18,50€ avec cocktail

Plateau Bel Abord + Navette "Crayfish", Chou guacamole et tomates séchées.

Tout nos plateaux sont servis avec un assortiment d'eaux plate et gazeuse, + au choix : Coca Cola, OU jus de fruits, OU thé glacé maison

Option avec cocktail : 1 flûte de soupe angevine par personne

PLATEAUX APERITIZERS

Plateau de 6 verrines d'une même recette: 9€

Crevettes sauce salsa
mini salade de maïs chorizo et crème sour
gaspacho du moment
mousse de betterave et fromage de brebis
pannacotta de chou fleur gorgonzola et coulis de poivrons
caviar texan
crème de haricots blancs aux épices cajun et chips de magret
fumé.

Ateliers os à moelle et toasts grillés :

- 3,80€ crevettes flambées au pastis :
- 4,80€

- Brochettes à la plancha :

Légumes : 5€ les 3

Viandes et seitan : 6€ les 3

recette au choix : coeurs de canard, champignons, courgettes,
seitan, poulet mariné

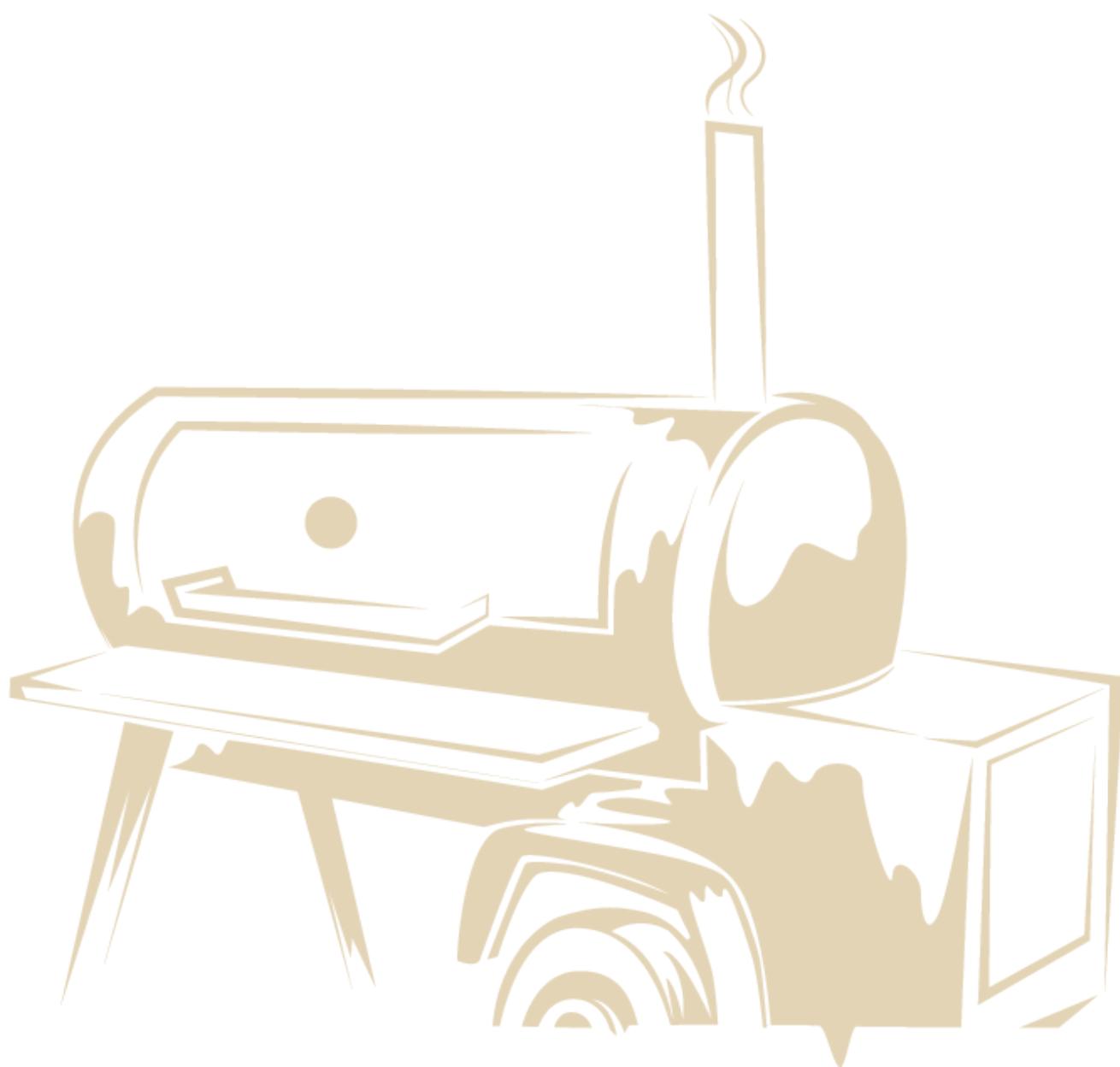
Possibilité d'animer cet atelier avec notre brasero : 50€ la
privatisation

Cocktails classiques sur devis

(ex: Mai Tai, Old fashioned, Daiquiri, Lynchburg Lemonade,
Mojito,...)

Possibilité de créer des cocktails sans alcool sur demande

MENU COMPLET



MENU "PRESTIGE"

SERVICE À L'ASSIETTE UNIQUEMENT
45€ PAR PERSONNE

ENTRÉES

- CHEESE CAKE AU SAUMON, ÉMULSION DE MÂCHE
- PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, ET SON CHUTNEY DU MOMENT*
- SALADE CAESAR*
- SALADE AU PASTRAMI D'ABERDEEN ANGUS*
- SALADE DE HOMARD*

* DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

PLATS

- BRISKET D'ANGUS ABERDEEN DE VENDÉE, SAUCE BARBECUE
- LONGE DE PORC DUROC, SAUCE CAROLINA
- PICANHA DE VEAU, SAUCE CHIMICHURRI
- BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE FARCIES AU FROMAGE ET PIMENT
- GIGOT D'AGNEAU, ÉMULSION À L'AIL
- MAGRET DE CANARD, SAUCE AUX ÉPICES DOUCES
- PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE FUMÉ À CHAUD ET SA CRÈME AU RAIFORT
- GALETTE DE TROIS HARICOTS ET EFFILOCHÉ DE PLEUROTES

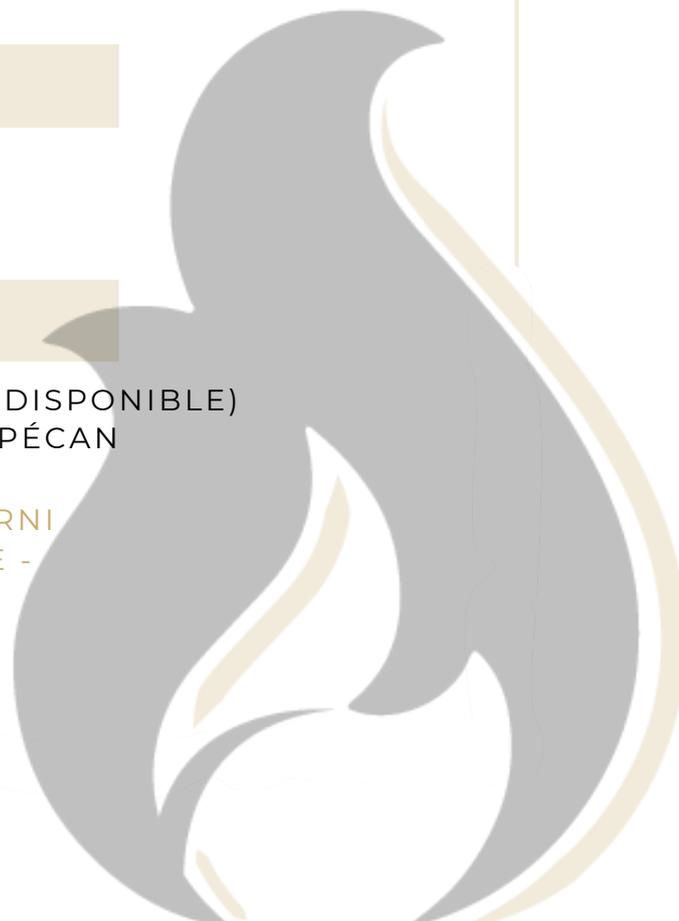


FROMAGES

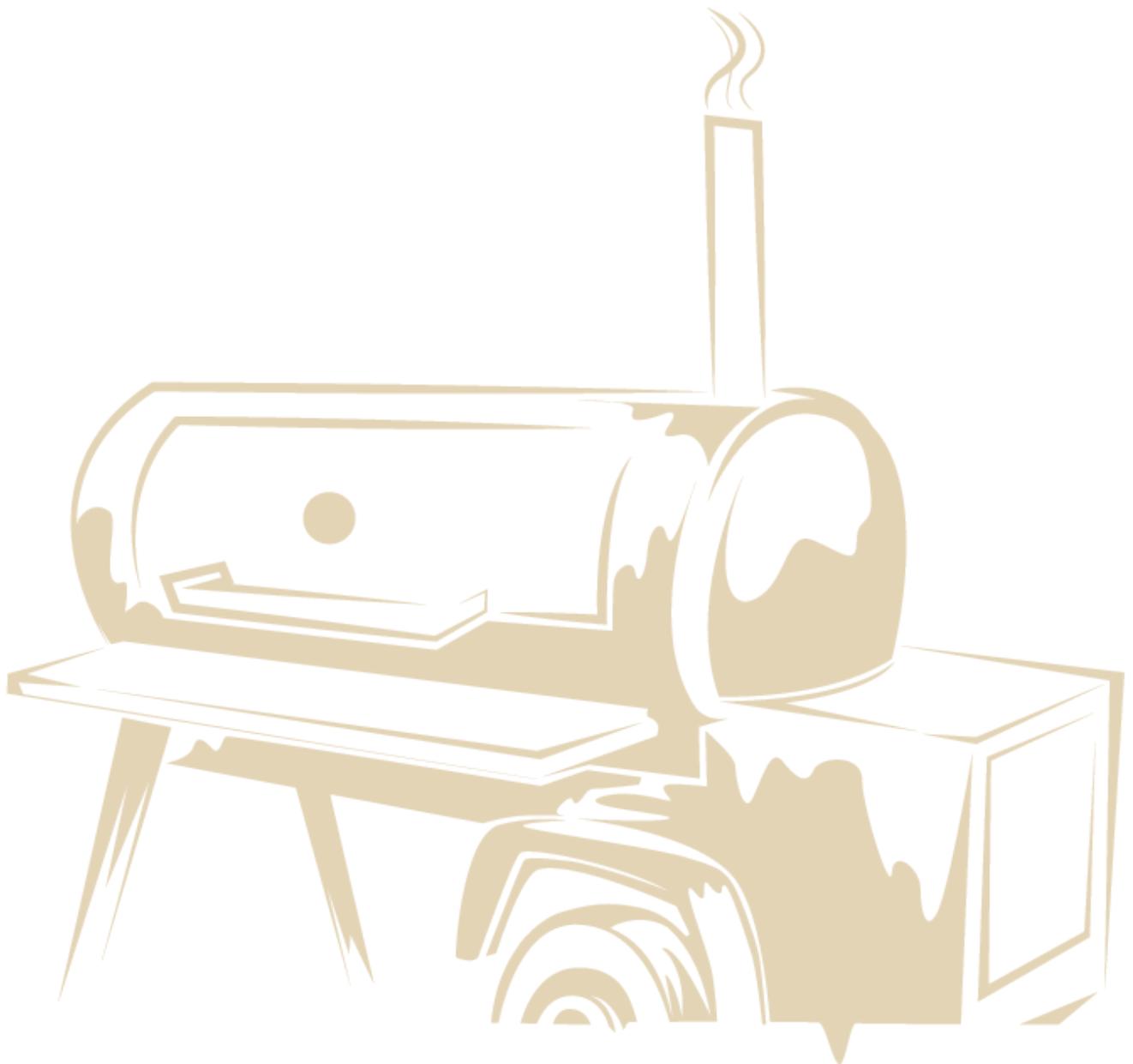
- CHÈVRE RÔTI AU LARD ET AU MIEL
- ASSIETTE DE BRIE TRUFFÉ

DESSERTS

- CHEESECAKE (DIFFÉRENTS PARFUMS DISPONIBLE)
- BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN
- SUBSTITUTION PAR UN DESSERT FOURNI PAR UN AUTRE PRESTATION POSSIBLE - SUR DEVIS



POUR ALLER PLUS LOIN



**COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE MENU
ENTRÉE/PLAT, PLAT/FROMAGE, PLAT/DESSERT
AVEC VOS RECETTES PRÉFÉRÉES
(TARIFS SUR DEVIS)**

ENTRÉES

- CHEESE CAKE AU SAUMON, ÉMULSION DE MÂCHE
- PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, ET SON CHUTNEY DU MOMENT
- SALADE CAESAR
- SALADE AU PASTRAMI D'ABERDEEN ANGUS
- SALADE DE HOMARD
- SALADE WALDORF

PLATS

- PULLED PORK
- PULLED BEEF
- SAUCISSE EN BRASSE MAISON (TEXANE OU MUSCADET)
- TRAVERS DE PORC LAQUÉ FUMÉ
- BRISKET D'ANGUS ABERDEEN DE VENDÉE, SAUCE BARBECUE
- LONGE DE PORC DUROC, SAUCE CAROLINA
- PICANHA DE VEAU, SAUCE CHIMICHURRI
- BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE FARCIES AU FROMAGE ET PIMENT
- GIGOT D'AGNEAU, ÉMULSION À L'AIL
- MAGRET DE CANARD, SAUCE AUX ÉPICES DOUCES
- PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE FUMÉ À CHAUD ET SA CRÈME AU RAIFORT

FROMAGES

- PLATEAUX DE 3 OU 5 FROMAGES
- CHÈVRE CHAUD LARDÉ
- CAMEMBERT RÔTI

DESSERTS

- CHEESECAKE (DIFFÉRENTS PARFUMS DISPONIBLE)
- BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN
- MUFFIN DU MOMENT
- GROS COOKIE NEW YORKAIS
- APPLE PIE

