



**CARTE
TRAITEUR
2024**

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 LE 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.

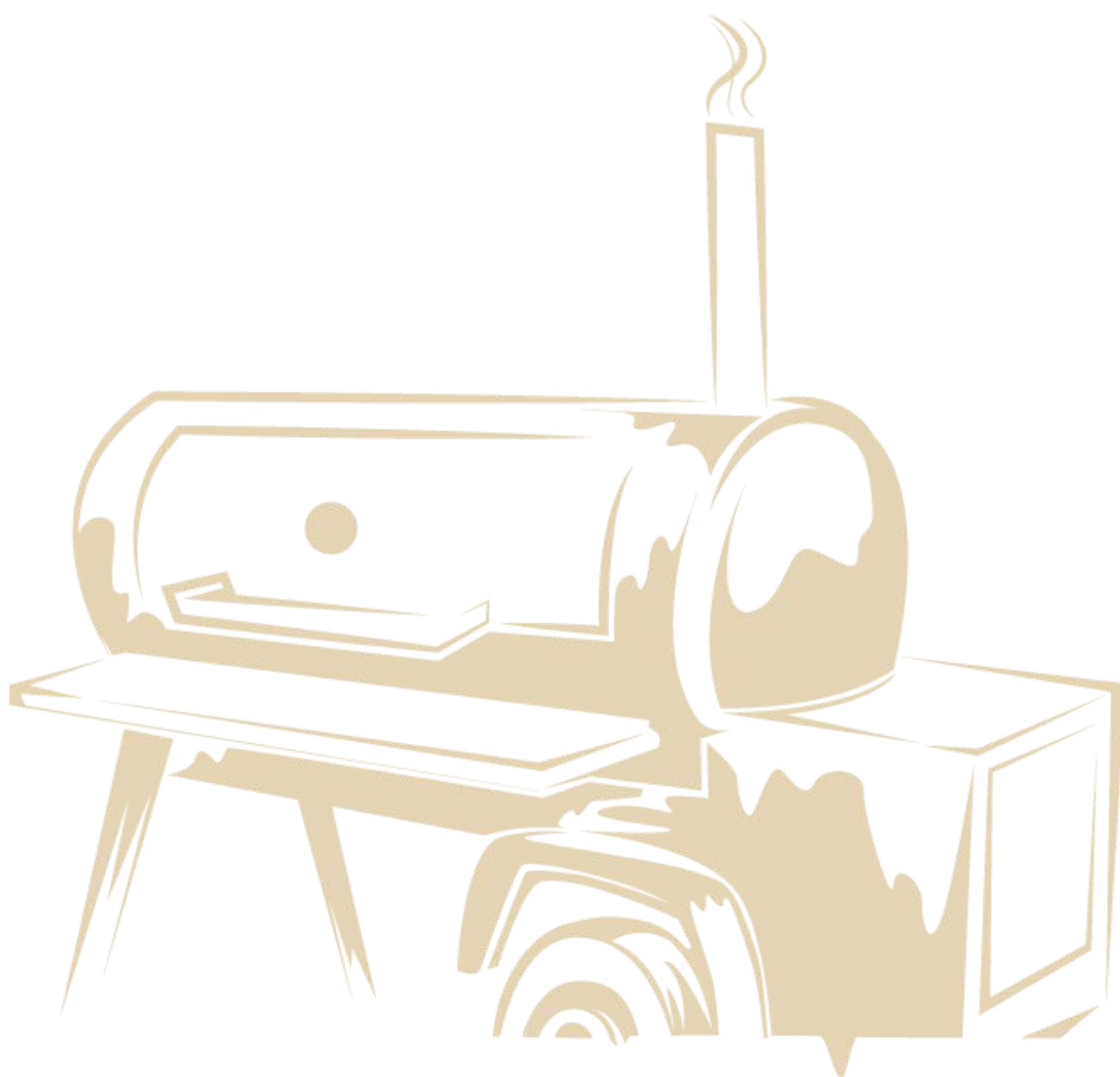
NOUS PRIVILÉGIONS LES FILIÈRES FRANÇAISES VOIR RÉGIONALES, LABÉLISÉES, RESPECTANT LA SANTÉ DU CONSOMMATEUR, LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET L'ENVIRONNEMENT. PAR EXEMPLE : PORC FERMIER LR BRETON OU VENDÉEN, POULET FERMIER LABEL ROUGE DE CHALLANS, VIANDE BOVINE DE TERROIR.

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 SUR MESURE

6 ou 8 pièces cocktail au choix par personne
+ Deux boissons soft + option Cocktail

5 pièces + 1 verrine + softs : 11,50€

5 pièces + 1 verrine + softs + cocktail : 14,50€

7 pièces + 1 verrine + softs : 14€

7 pièces + 1 verrine + softs + cocktail : 17€

Boissons soft :

Coca cola OU Orangina
+ Jus de fruit OU Thé glacé maison

Boissons alcoolisées :

Soupe angevine
OU

Lynchburg Lemonade

Autres classiques sur devis



FEUILLETÉS MAISON



BROCHETTE CANARD-MANGUE



PASTRAMI DE DINDE




GALIPETTES PULLED PORK




PIÈCES COCKTAILS AU CHOIX


Les Bouchées

Mini muffins maison maïs-lard


Feuilletés maison (ail, tomate, ou bleu d'Auvergne) 

Gougères au comté 

Toast de guacamole et tomates confites 


Dés de fromages 

Navette de rilette de saumon

Bâtonnets de céleri sauce au bleu 

Navette de pastrami de dinde maison et cream
cheese

Navette "Crayfish roll"

Toast de houmous de mogettes 

Charcuteries maison

Chiffonnade de pastrami de dinde

Tranche de filet mignon fumé


Brochette de magret de canard fumé et mangue

Toast de rilette fumée

Pièces chaudes

Os à moelle

Galipettes au pulled pork


Galipettes au cheddar et jalapenos 

Manchon de poulet rôti sauce au bleu

Navette de pulled pork

Les Verrines

Crevettes sauce salsa

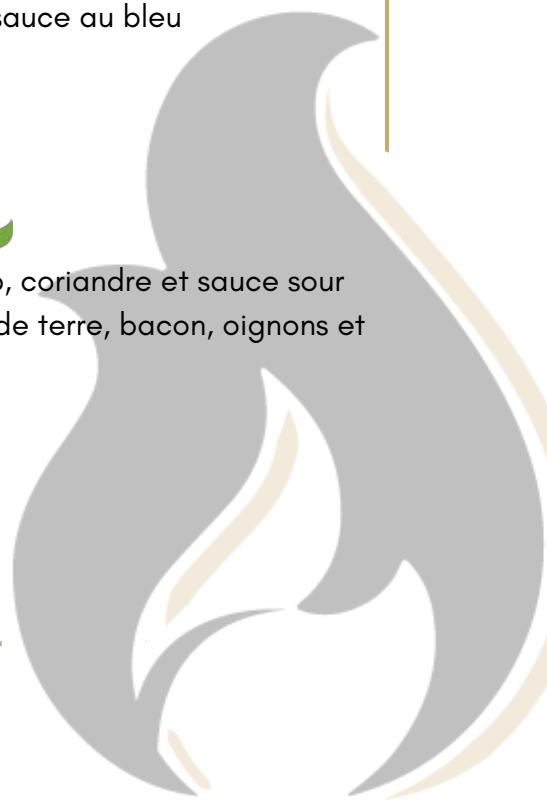
Gaspacho du moment 

Mini salade maïs, chorizo, coriandre et sauce sour

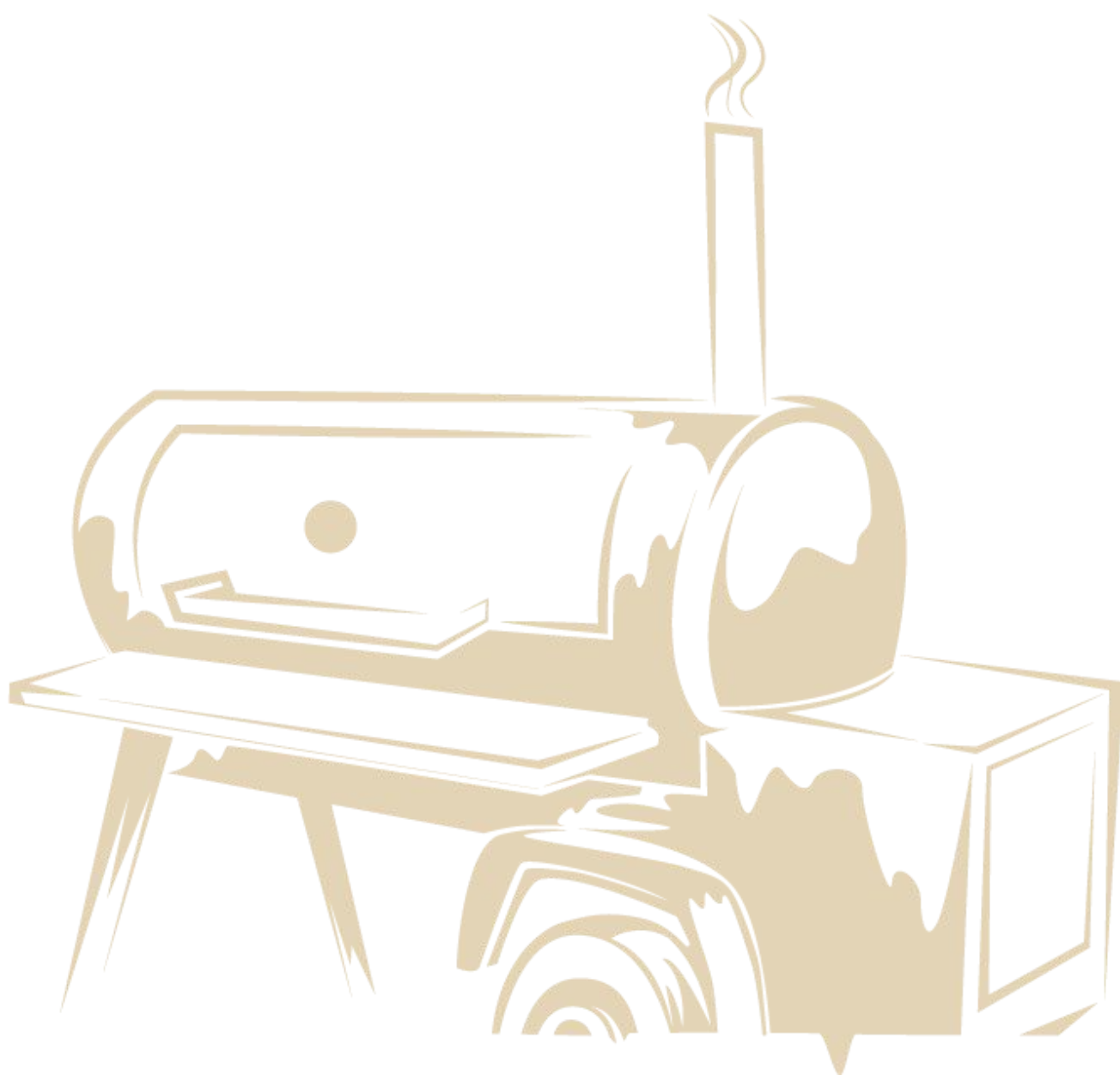
Mini salade de pommes de terre, bacon, oignons et
ciboulette



Végétarien



NOS FORMULES



**TERRINE MAISON
FAÇON MENDIANT**



**SAUCISSE DE
BOEUF**



NAONED PRIME 22,50€

TOUT LES CLASSIQUES RÉUNIS DANS UNE
FORMULE COMPLÈTE

Entrée

Sheet Pan Nachos
OU Terrine maison

Instant fumé - 2 viandes

Rib's OU 1/4 de Poulet fermier
Saucisse de boeuf

Pomme de terre grenailles rôties
OU Baked beans

Coleslaw maison

OU Duo de mâche nantaise et poivrons rouges

Pickles d'oignons rouges OU de jalapenos
Sauce du moment

Fromages (+2,90€)

Camembert rôti au fumoir

Touche sucrée

Gros Cookie New-Yorkais maison
OU Muffin du moment

**BABY BACK
RIB'S**



**COOKIE
NEW YORKAIS**



SHEET PAN NACHOS



PULLED PORK



BABY BACK RIB'S



COOKIE NEW YORKAIS



BARBECUE BELT. 24,50€

UN MENU 100% COCHON TYPIQUE DES ETATS DU SUD, POUR TOUTES LES OCCASIONS

Entrée

Sheet Pan Nachos
OU Terrine maison

Instant fumé - 2 viandes

Rib's OU Pork Steak
Pulled Pork

Pomme de terre grenailles rôties
OU Baked beans

Coleslaw maison
OU Duo de mâche nantaise et poivrons rouges

Pickles d'oignons rouges
OU de jalapenos
Sauce du moment

Fromages (+2,90€)

Camembert rôti au fumoir

Touche sucrée

Gros Cookie New-Yorkais maison
OU Muffin du moment

**BABY BACK
RIB'S**



**PULLED
PORK**



**PALERON
D'ANGUS**



**MOELLEUX
KENTUCKY**



AUSTIN SPECIAL

33€

UN MENU POUR LES CONNAISSEURS QUI
VEULENT PARTAGER UN BON MOMENT

Entrée

Sheet Pan Nachos
OU Terrine maison

Instant fumé - 3 viandes

Rib's
Pork Steak OU Paleron de boeuf Angus
Pulled Pork

Mille feuille de patates douces
OU Gratin de macaronis truffé

Coleslaw maison
OU Duo de mâche nantaise et poivrons rouges
Corn Bread (+2,90€)

Pickles d'oignons rouges et de jalapenos
Deux sauces du moment

Fromages (+2,90€)

Camembert rôti au fumoir
OU Feuilleté poire et Bleu d'Auvergne

Touche sucrée

Apple Pie
OU Cheese Cake
OU Moelleux Kentucky (au bourbon)

**SAUCISSE
DE BOEUF**



**BABY BACK
RIB'S**



**BRISKET
BLACK ANGUS**



**APPLE
PIE**



TEXAS TRINITY

36€

LE TRIO EMBLÉMATIQUE DU BARBECUE
TEXAN POUR UN MOMENT UNIQUE

Entrée

Sheet Pan Nachos
OU Terrine maison

Instant fumé - 3 viandes

Brisket de Black Angus
Saucisse de boeuf
Baby Back Rib's

Mille feuille de patates douces
OU Gratin de macaronis truffé

Coleslaw maison
OU Duo de mâche nantaise et poivrons rouges
Corn Bread

Pickles d'oignons rouges et de jalapenos
Deux sauces du moment

Fromages (+2,90€)

Camembert rôti au fumoir
OU Feuilleté poire et Bleu d'Auvergne

Touche sucrée

Apple Pie
OU Cheese Cake
OU Moelleux Kentucky (au bourbon)

**FALAFELS
MAISON**



VEGGIE FRIENDLY 20,50€

PARCE QUE LES VÉGÉS AUSSI SAVENT SE RÉGALER

Entrée

Falafels maison et mâche nantaise
OU Terrine de champignon et tofu

Instant fumé végé

Chili végétarien accompagné de riz cajun

Corn Bread (+2,90€)

Pickles d'oignons rouges et/ou de jalapenos
Une ou deux sauces du moment

Fromages (+2,90€)

Camembert rôti au fumoir
OU Feuilleté poire et Bleu d'Auvergne

Touche sucrée

Desserts identiques aux autres menus

**CHILI VÉGÉ
EN VERRINE**



**MOELLEUX
KENTUCKY**



**APPLE
PIE**



ANIMATIONS
SPÉCIAL
FOIRE, FESTIVAL,
PORTES OUVERTES



SANDWICHS CHAUDS

HOT DOG MAISON

SEUL : 7,50€.

AVEC PDT GRENAILLES : 9,70€

SANDWICH AU PULLED PORK OU PULLED BEEF

SEUL : 10€

AVEC PDT GRENAILLES : 12,20€

SANDWICHS FROIDS

SANDWICH DE PASTRAMI MAISON DE DINDE

SEUL : 8,50€

AVEC PDT GRENAILLES : 10,70€

SANDWICH DE PASTRAMI MAISON DE BOEUF :

SEUL : 10€

AVEC PDT GRENAILLES : 12,20€

DESSERTS MAISON

GROS COOKIE NEW-YORKAIS

2,80€

MUFFIN DU MOMENT

3,20€

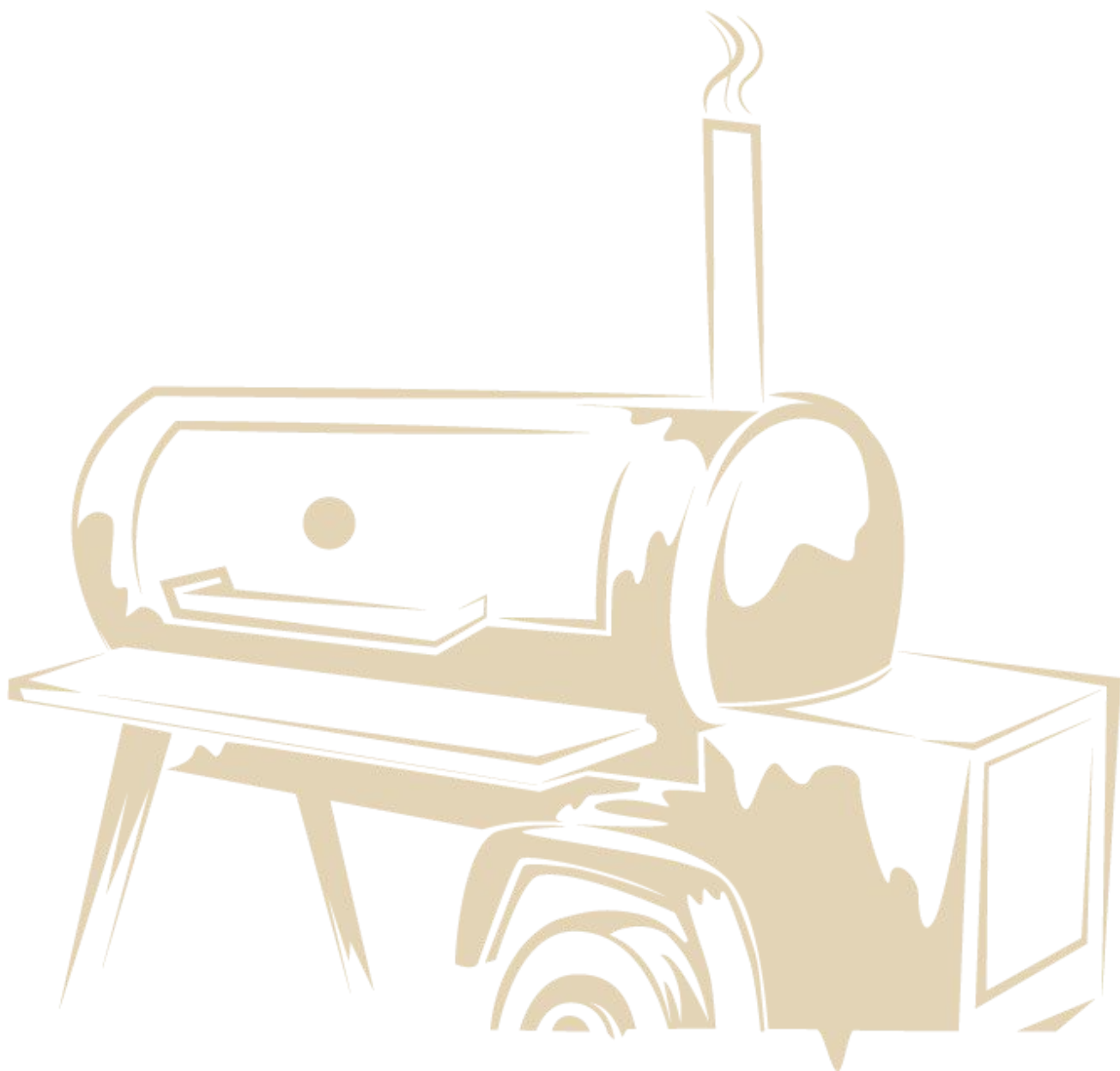
DONUT

3,20€

SOUS RÉSERVE DE 12 PORTIONS MINIMUM COMMANDÉES



POUR ALLER PLUS LOIN



LOCATION DE FOUR À COCHON

100€ LE WEEK-END + PRIX DE LA VIANDE MARINÉE
SELON LE COURS DU MARCHÉ
PORCELET JUSQU'À 30KG (POUR 60 À 70 PERSONNES)



ANIMATION RÔTISSERIE

22,20€

POULET ENTIER FERMIER + CHICKEN WINGS +
TRAVERS DE PORC LABEL ROUGE, ACCOMPAGNÉ DE
POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES

