



TRAITEUR & ÉVÉNEMENTIEL



Le smokehouse vient à vous.

MARIAGES • ENTREPRISES • ANNIVERSAIRES • ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

MARSEILLE & PROVENCE



L'EXPÉRIENCE ROLLING SMOKE

LE SMOKEHOUSE VIENT À VOUS

Rolling Smoke déplace son univers
directement sur votre événement.

Notre smoker nous accompagne
sur chaque prestation : viandes fumées
lentement, finition sur place, découpe
et buffet généreux.

Une cuisine conviviale autour du feu
et de la fumée, pensée pour créer autant de
spectacle autour du smoker
que de plaisir dans l'assiette.



FUMÉ LENTEMENT

Des viandes préparées
selon les techniques du véritable
barbecue américain.



FINALISÉ SUR PLACE

Notre smoker accompagne
chaque prestation pour une
viande servie dans les
meilleures conditions.



GÉNÉREUX & CONVIVIAL

Un buffet généreux où
chacun se sert et compose
son assiette.





NOS FORMULES SMOKEHOUSE

CHOISISSEZ VOTRE EXPÉRIENCE



DÉCOUVERTE

30 €

/ PERSONNE

250 G DE VIANDES FUMÉES

2 viandes au choix



1 accompagnement



2 sauces maison



Pickles & pain



BRAISE

40 €

/ PERSONNE

350 G DE VIANDES FUMÉES

3 viandes au choix



2 accompagnements



3 sauces maison



1 viande premium incluse

Pickles & pain



FESTIN

46 €

/ PERSONNE

400 G DE VIANDES FUMÉES

4 viandes au choix



2 accompagnements



3 sauces maison



Brisket & ribs inclus

Pickles & pain

LE SMOKER EST INCLUS DANS TOUTES NOS FORMULES

Installation • Finition des viandes • Découpe • Gestion du buffet

À partir de 30 personnes.

COMPOSEZ VOTRE BUFFET

LES INCONTOURNABLES ROLLING SMOKE



LES VIANDES FUMÉES



POULET FUMÉ

Cuisses de poulet lentement fumées.



PULLED PORK

Échine de porc fumée puis effilochée.



POITRINE DE PORC

Fondante, fumée lentement.



PULLED BEEF

Joue de bœuf fumée puis effilochée.



PULLED CHICKEN

Haut de cuisse de volaille fumé puis effiloché.



RIBS DE PORC

Travers de porc fumés et caramélisés.



BRISKET DE BŒUF

Poitrine de bœuf fumée longuement, véritable incontournable du BBQ américain.

VIANDES
PREMIUM



Découverte
Ribs +2 €/pers.
Brisket +3 €/pers.



Braise
1 viande
premium incluse



Festin
Brisket & ribs
inclus.



LES ACCOMPAGNEMENTS



POMMES
GRENAILLES



COLESLAW
MAISON



LÉGUMES
GRILLÉS



MAÏS RÔTI



MAC & CHEESE

LES SAUCES MAISON



BBQ



BLANCHE



CHIMICHURRI



JALAPEÑO



POIVRE VERT

LES OPTIONS GOURMANDES

COMPLÉTEZ VOTRE EXPÉRIENCE ROLLING SMOKE



APÉRO SMOKE

+9 € / personne

3 pièces par personne

- Wings de poulet fumées, sauce blanche
- Bonbon de porc caramélisé au BBQ
- Chorizo fumé au smoker

SÉLECTION DE FROMAGES

+8 € / personne

4 fromages
Sélection de fromages affinés,
pain & condiments.



MIGNARDISES

+6 € / personne

3 pièces par personne
Assortiment de mignardises gourmandes
pour terminer le repas sur une note sucrée.

LATE NIGHT SMOKE

+8 € / personne

- 2 pièces par personne
- Mini bun de pulled pork : porc fumé, sauce BBQ & pickles
 - Mini hot-dog fumé : saucisse fumée, sauce maison & oignons crispy



LES BOISSONS

DE L'APÉRITIF À LA FIN DE SOIRÉE

VINS

+8 € / PERSONNE

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES

Sélection de vins rouge, blanc ou rosé.

BIÈRE ARTISANALE

+6 € / PERSONNE

1 BOUTEILLE PAR PERSONNE

Sélection de bière artisanale locale.

BIÈRE ARTISANALE PRESSION

+4 € / PERSONNE



25 CL PAR PERSONNE

Bière artisanale servie à la pression. Tireuse à bière installée sur votre événement.



COCKTAILS SIGNATURE

+18 € / PERSONNE

2 COCKTAILS PAR PERSONNE

Cocktails réalisés par notre collaborateur Samuel Elkaim, mixologue. Sélection de cocktails maison ou créations personnalisées selon les goûts des mariés, leurs alcools préférés et l'univers de leur événement.

★ VOTRE COCKTAIL SIGNATURE

Pour les mariages et événements privés, imaginez avec notre mixologue une création personnalisée spécialement conçue pour votre événement.



SOFTS, EAUX & CAFÉ

- Eaux plates & gazeuses
1 bouteille pour 3 personnes
- Sodas / Jus de fruits
- Café servi en fin de repas

+ 3 € / personne

+ 4 € / personne

+ 3 € / personne

SERVICES & ÉQUIPEMENTS

POUR UNE PRESTATION CLÉ EN MAIN



MOBILIER

SUR DEVIS

Tables, chaises, mange-debout et mobilier de buffet.
Location et installation adaptées au lieu et au nombre de convives.



VAISSELLE & COUVERTS

SUR DEVIS

Assiettes, couverts et matériel de service.
Quantités adaptées au format de votre événement.



VERRERIE

SUR DEVIS

Verres à eau, verres à vin et flûtes.
Sélection de verrerie adaptée aux boissons choisies.



PERSONNEL DE SERVICE

SUR DEVIS

Maîtres d'hôtel et serveurs pour le service des boissons, le service à table et le débarrassage.



INSTALLATION & LOGISTIQUE

SUR DEVIS

Livraison du matériel, installation, mise en place et rangement selon les besoins de votre événement.



DÉPLACEMENT

SUR DEVIS

Marseille & Provence.
Tarification selon le lieu de réception et les contraintes d'accès.



COMMENT ÇA MARCHE ?

VOUS PROFITEZ. ON S'OCCUPE DU SMOKE.



01



VOUS CHOISISSEZ

Choisissez votre formule : Découverte, Braise ou Festin.

Sélectionnez vos viandes, accompagnements et sauces selon la formule choisie.

02



ON PRÉPARE

Nos viandes sont préparées et fumées lentement selon les techniques du barbecue américain.

03



LE SMOKER ARRIVE CHEZ VOUS

Notre smoker Rolling Smoke nous accompagne sur votre événement. Nous installons notre espace, remettons les viandes en température et réalisons les finitions sur place.

04



PLACE AU BUFFET

Notre équipe assure la découpe, la présentation et le réapprovisionnement du buffet. Vos invités se servent librement et composent leur assiette.

INCLUS DANS NOS FORMULES

- ✓ Smoker Rolling Smoke sur place
- ✓ Installation de notre espace buffet
- ✓ Finition et remise en température des viandes
- ✓ Découpe
- ✓ Présentation du buffet
- ✓ Réapprovisionnement du buffet
- ✓ Personnel Rolling Smoke nécessaire à la gestion du smoker et du buffet
- ✓ Rangement de notre espace en fin de prestation

SERVICE EN SALLE



Nos formules comprennent la gestion du smoker et du buffet. Le service des boissons, le service à table, le débarrassage des tables et le personnel de salle supplémentaire ne sont pas inclus.

Ces prestations peuvent être ajoutées sur devis selon votre événement.



À PARTIR DE 30 PERSONNES

Déplacement hors Marseille sur devis.

VOTRE ÉVÉNEMENT. NOTRE SMOKER.

CRÉONS ENSEMBLE VOTRE EXPÉRIENCE ROLLING SMOKE

Entreprise, mariage, anniversaire ou événement privé :
racontez-nous votre projet.

Nombre d'invités, lieu, formule, options...
Nous construisons avec vous une prestation adaptée à votre événement.

BESOIN D'UN SERVICE COMPLET ?

Personnel de salle, service des boissons et débarrassage
disponibles sur devis.

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE



Smoker Rolling Smoke sur place



Viandes fumées lentement



Finition & découpe sur votre événement



Buffet généreux



Gestion du buffet par notre équipe



Prestation personnalisable



PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT



06 44 37 62 36



rollingsmoke.marseille@gmail.com



www.rolling-smoke.fr



61 rue Sainte
13001 Marseille

Tarifs indiqués par personne. Devis personnalisé selon le lieu, le nombre de convives et les prestations sélectionnées.

Prestations à partir de 30 personnes.
Déplacement hors Marseille sur devis.