TOR Events

Noël & Réveillon

Marquez les esprits pour vos évènements de fin d'année, avec nos formules de Noël.

BUFFET DE FÊTES EN LIVRAISON

Retrouvez nos véritables Buffets'box de Noel ! Au rendez-vous, un panaché de pièces cocktail froides aux vraies notes traditionnelles accompagné de l'incontournable plateau de fruits de mer. Pour finir sur une touche de douceur, vous seront proposés un sapin de Noël aux saveurs exotique ou chocolat ainsi que les précieuses mandarines et papillotes.

POUR UN NOËL TRADITIONNEL EN REPAS OU COCKTAIL

La coutume, ça a du bon ! Il n'y a rien de tel que les classiques de la cuisine d'Antan pour émerveiller les papilles.
Au menu de cette formule repas, vous retrouvez parmi plusieurs choix, un foie gras « tout feu tout flamme » en guise d'entrée, suivie d'un suprême de volaille aux morilles en plat de résistance, avant de clôturer avec la fameuse bûchette de Noël individuelle, saveurs fruits rouges ou chocolat.

Autour d'un buffet cocktail, vous pourrez apprécier une grande variété de pièces cocktail chaudes et froides aux vraies notes coutumières accompagné de plateaux de fruits de mer. Pour finir sur une touche de douceur, vous seront proposés un sapin de Noël aux saveurs exotique ou chocolat ainsi que les précieuses mandarines et papillotes.

Plateaux-repas de Noël

SPÉCIAL MENU DE NOËL

Plateaux-repas livré froid, plat réchauffable,
Entrée, plat, fromage, dessert - 26.90€ HT/personne*

Les entrées, à définir :

Millefeuille de tartare de saumon (crème de ricotta poivrée, tomates acidulées, avocat, crumble au pesto et riz basmati aux légumes)
ou
Ballotine de foie gras, chutney de mangue, toast grillé et crumble de châtaignes

Les plats, à définir :

Emincé de chapon, sauce aux cèpes et morilles, gratin dauphinois d'antan et minis légumes fanes
ou
Crumble de cabillaud aux courgettes, crème de parmesan, risotto et ses petits légumes croquants

Le fromage :

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix et raisins

Les desserts, à définir :

Bûchette de Noël Opéra au chocolat
(Biscuit amandes et sirop de café, mousse chocolat-café, crème au beurre au café, ganache et glaçage chocolat)
ou
Bûchette de Noël bavaroise aux fruits rouges
(mousse griotte et rhubarbe, fraise, amandes, glaçage griotte, décorations chocolat blanc)

COMMANDER

**Hors frais de livraison et frais annexes*
Pour un minimum de 5 plateaux

Buffet de fêtes en livraison

BUFFET FROID SANS SERVICE

Livraison simple en buffet'box
14 pièces mixtes - 21.00€ HT/personne*

Pièces salées froides (10 pièces/personne)

Bouchées pomme de pin de foie gras
Krokini al tartufo (emmental, crème de champignons, huile de truffes noires)
Macaron salé saveurs chocolat et foie gras
Mini pain bretzel Moricettes saveurs jambon serrano, tomates-mozzarella, saumon fumé et coppa
Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs
Blinis au saumon gravlax, pointe de crème raifort, ciboulette et segment de citron
Crêpes de truite fumée aux éclats d'amandes
Cuillères noires de tartare de dorade au citron vert et coriandre, segment de citron
Mini paniers de pommes de tartare crevettes marinées à la coriandre, brin d'aneth
Verrines de velouté de foie gras & sa gelée de pommes reinettes caramélisées

Pièces cocktail sucrées (4 pièces/personne)

Mini entremet rectangle opéra
Mini Meringues assorties, saveurs fraise, citron vert, banane et coco
Mini pain d'épices au miel
Millefeuilles, crème diplomate, saveur vanille

COMMANDER

**Hors frais de livraison et frais annexes*

Buffet de fêtes en livraison

COCKTAIL FROID SANS SERVICE

Livraison simple en buffet'box ou avec installation
16 pièces + dessert - 32.70€ HT/personne*

Pièces salées froides (9 pièces/personne)

Bouchées pomme de pin de foie gras
Krokini al tartufo (emmental, crème de champignons, huile de truffes noires)
Macaron salé saveurs chocolat et foie gras
Mini pain bretzel moricettes saveurs jambon serrano, tomates-mozzarella, saumon fumé et coppa
Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs
Blinis au saumon gravlax, pointe de crème raifort, ciboulette et segment de citron
Crêpes de truite fumée aux éclats d'amandes
Cuillères noires de tartare de dorade au citron vert et coriandre, segment de citron
Mini paniers de pommes de tartare crevettes marinées à la coriandre, brin d'aneth
Fonds betterave à la mousse de saumon fumé, tomate cerise et feuille d'aneth
Verrines de velouté de foie gras & sa gelée de pommes reinettes caramélisées

Buffet de fruits de mer, à définir (6 pièces/personne)

Plateaux d'huîtres, 2/personne :
Huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claire n° 3 OU de Normandie Spéciale isigny n°3
2 crevettes roses/personne & 2 bulots/personne
Accompagnements : Beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

Dessert individuel, à définir & 2 pièces sucrées

Sapin individuel saveurs chocolat et noisette (avec vaisselle jetable biodégradable)
OU
Sapin individuel saveur exotique (avec vaisselle jetable biodégradable)
&
Panier de mandarine
Panier de papillotes

**Hors frais de livraison et frais annexes*

Option - Camembert d'Offrandes Fermières (3 portions/personne) - 5.50€ HT/pers.

Jambon cru d'Auvergne, Jambon blanc de Paris, Rosette de Lyon, Saucisse sèche du domaine Abotia & Lomo de porc du Domaine Abotia au piment d'Espelette,
Miches de pain, beurre & condiments
Livré en boite écologique, avec vaisselle biodégradable/bois,

Option - Camembert de fromages de nos Régions (3 portions/personne) - 5.50€ HT/pers.

Bûches de chèvre sec,
Camembert de Normandie AOP,
Comté extra AOP,
Crottin fermier
Tête de Moine en rosettes
Miches de pain
Livré en boite écologique, avec vaisselle biodégradable/bois,

Option - Formule Boissons Softs (1 bouteille/5pers.) **- 2.50€ HT/personne**

Bouteilles en verre d'eau pétillante et eau minérale 1L (Badoit & Evian)
Bouteilles en verre de jus de fruits et nectars "Alain Milliat", aux saveurs :
Pomme "Cox's", Raisin blanc "Sauvignon" & Mandarine "Tardivo di Ciaculli"
Bouteilles 1.5L de sodas : Coca-cola, Coca-cola Zéro, Thé à la pêche

Option - Formule Suggestion du Sommelier (1 bouteille/5pers.) **- 2.50€ HT/personne**

Bouteille 75cl, Blanc, Viognier Jean Dellac Pays d'Oc IGP
Bouteille 75cl, Rouge, côtes-du-Rhône Domaine de Saint-Privat, Vieilles vignes AOP

COMMANDER

Cocktail traditionnel de Noël

COCKTAIL CHAUD/FROID AVEC SERVICE

18 pièces & dessert - 35.40€ HT/personne*

Pièces salées froides et chaudes (10 pièces/personne)

Bouchées pomme de pin de foie gras
Krokini al tartufo (emmental, crème de champignons, huile de truffes noires)
Macaron salé saveurs chocolat et foie gras
Mini pain bretzel moricettes saveurs jambon serrano, tomates-mozzarella, saumon fumé et coppa
Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs
Blinis au saumon gravlax, pointe de crème raifort, ciboulette et segment de citron
Crêpes de truite fumée aux éclats d'amandes
Cuillères noires de tartare de dorade au citron vert et coriandre, segment de citron
Mini paniers de pommes de tartare crevettes marinées à la coriandre, brin d'aneth
Fonds betterave à la mousse de saumon fumé, tomate cerise et feuille d'aneth
Verrines de velouté de foie gras & sa gelée de pommes reinettes caramélisées
&
Bouchées briochées aux escargot
Mini brochettes de chapon
Mini noix de Saint-Jacques farcie au beurre échiré
Mini burger façon Rossini
Gratin de crozets, fromage de Savoie & lard grillé
Risotto crémeux, sauce aux morilles
Quenelles de brochet, sauce Nantua

Buffet de fruits de mer, à définir (6 pièces/personne)

Plateaux d'huîtres, 2/personne :
Huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claire n° 3 OU de Normandie Spéciale isigny n°3
2 crevettes roses/personne & 2 bulots/personne
Accompagnements : Beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

Dessert individuel, à définir & 2 pièces sucrées

Sapin individuel saveurs chocolat et noisette (avec vaisselle jetable biodégradable)
OU
Sapin individuel saveur exotique (avec vaisselle jetable biodégradable)
&
Panier de mandarine
Panier de papillotes

**Hors frais de livraison et frais annexes*

Option - Camembert d'Offrandes Fermières (3 portions/personne) - 5.50€ HT/pers.

Jambon cru d'Auvergne, Jambon blanc de Paris, Rosette de Lyon, Saucisse sèche du domaine Abotia & Lomo de porc du Domaine Abotia au piment d'Espelette,
Miches de pain, beurre & condiments
Livré en boite écologique, avec vaisselle biodégradable/bois,

Option - Camembert de fromages de nos Régions (3 portions/personne) - 5.50€ HT/pers.

Bûches de chèvre sec,
Camembert de Normandie AOP,
Comté extra AOP,
Crottin fermier
Tête de Moine en rosettes
Miches de pain
Livré en boite écologique, avec vaisselle biodégradable/bois,

Option - Formule Boissons Softs (1 bouteille/5pers.) **- 2.50€ HT/personne**

Bouteilles en verre d'eau pétillante et eau minérale 1L (Badoit & Evian)
Bouteilles en verre de jus de fruits et nectars "Alain Milliat", aux saveurs :
Pomme "Cox's", Raisin blanc "Sauvignon" & Mandarine "Tardivo di Ciaculli"
Bouteilles 1.5L de sodas : Coca-cola, Coca-cola Zéro, Thé à la pêche

Option - Formule Suggestion du Sommelier (1 bouteille/5pers.) **- 2.50€ HT/personne**

Bouteille 75cl, Blanc, Viognier Jean Dellac Pays d'Oc IGP
Bouteille 75cl, Rouge, côtes-du-Rhône Domaine de Saint-Privat, Vieilles vignes AOP

Option - Formule Boissons Chaudes (1 tasse/pers.) **- 1.50€ HT/personne**

Buffet de café Maison Café Richard

COMMANDER

Repas assis de Noël

DÉJEUNER OU DÎNER DE NOËL COMPLET

Entrée, plat chaud, fromage, dessert, eaux - 39.90€ HT/personne *

Entrées, à définir

Suprême de saumon gravlax sur son lit de roquette et pesto accompagné de crème à l'oseille et duo de citrons

ou

Foie gras « tout feu tout flamme », vinaigre de mangue, chutney de figues et mini pains toastés

ou

Tiramisu de chèvre frais aux fines herbes & mousse de betteraves

Plats chauds, à définir

Suprême de volaille, sauce aux morilles, gratin dauphinois à l'ancienne accompagnés de mini légumes sur fond de polenta

ou

Filet de sandre snacké, sauce Riesling accompagné de son riz 3 couleurs et purée de courge

ou

Belles Cassolettes de ravioles aux cèpes

Fromages blancs ou secs, à définir

½ Saint-Marcellin IGP grand affinage accompagné de noix et huile de noix

ou

Fromage blanc accompagné de crème et sucre

Dessert individuel, à définir

Bûchette de Noël Opéra au chocolat

ou

Bûchette de Noel bavaroise aux fruits rouges

Formule Boissons Softs (1 bouteille/5pers.) **- 2.00€ HT/personne**

Bouteilles en verre d'eau pétillante et eau minérale 1L (Badoit & Evian)

Option **- Formule Suggestion du Sommelier** (1 bouteille/5pers.) **- 2.50€ HT/personne**

Bouteille 75cl, Blanc, Viognier Jean Dellac Pays d'Oc IGP

Bouteille 75cl, Rouge, côtes-du-Rhône Domaine de Saint-Privat, Vieilles vignes AOP

Option **- Formule Boissons Chaudes** (1 tasse/pers.) **- 1.50€ HT/personne**

Café « Maison Richard » accompagné d'une papillote et mandarines en centre de table

COMMANDER

**Hors frais de livraison et frais annexes*