



Show Cooking sucrés

BOUILLET LYON TOKYO  TOR EVENTS TRAITEUR

TOR EVENTS TRAITEUR

Tel : 04 78 54 58 96 - email : traiteur@tor-events.com - www.tor-events.com

SAS 2V EVENTS - 80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin - SIRET 82501398000016 - APE 5621Z

SHOW COOKING

SÉBASTIEN BOUILLET



Credit photo Philippe Vaures

SHOW COOKING

ANIMÉS PAR SÉBASTIEN BOUILLET

(80 pers. minimum)

ANIMATIONS- BOUILLET LYON TOKYO

BAR A MOUSSE

Mousse au chocolat revisitée en espuma au syphon apportant une texture légère et aérienne

- Mousse (choisir 2 parfums) : chocolat noir, lait, blanc ou Dulcey
- 3 sauces : caramel, chocolat, framboise
- 2 toppings : perles croustillantes, peta zeta (sucre pétillant)

BAR A CROISSANT GAUFRE

Aussi moelleux qu'un croissant et croustillant qu'une gaufre

- Croissant noisette : Praliné noisette et noisettes concassées
- Croissant choco : Pâte à tartiner Bouillet et brisures de chocolat noir

BAR A BABA

- Baba au Rhum : Compotée d'agrumes et chantilly à la vanille de Madagascar
- Baba à la Chartreuse : Chartreuse et brunoise d'ananas

BAR A SUCETTES GLACÉES

- Cubes de glace : Vanille, framboise, chocolat, mangue-passion
- Enrobages : Chocolat blanc, lait, noir
- Toppings : Crispy framboise, crispy passion, perles craquantes



Philippe VAURES

PRÉSENTATION- BOUILLET LYON TOKYO

- Sébastien BOUILLET sera le seul fournisseur pour la partie sucrée
- Evènements de 80 à 1200 personnes
- Une animation pour 300 personnes maximum - plusieurs animations différentes pour un nombre de participant plus important.
- Volume d'une portion : entre une bouchée cocktail et un petit gâteau
- Le personnel présent est uniquement dédié à la confection des animations
- Prestation complémentaire : pyramide de macarons, plateaux de réduits, wedding cake, pièces montées, entremets, glaces, bons de chocolat, confiseries, cakes, sablés...