# Collection 2022 - 2023 FORMULES DE NOËL



# TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin Tél.: 04.78.54.58.96 - Mail: traiteur@tor-events.com www.tor-events.com

# LIVRAISON BUFFET'BOX

Voici la composition de notre formule livraison buffet'box 12 pièces/pers.

- Conseillé pour une prestation de 1h00°-

#### 9 Pièces salées froides

Bagel saumon gravelax et pousse d'épinard, mascarpone citronnée et aneth Briochin tendre au foie gras, figues-noisette
Cornet de panacotta de potiron, pastrami de bœuf fumé et graines de courge Financier olive- tomate, parmesan, houmous de carotte
Duo de Macarons salés aux saveurs : carotte-cumin et truffe-noisettes
Navettes colorés d'effeuillé de dinde en salaison, mousse de chèvre et cranberry
Nougat de crevette aux fruits secs et dés de mangue
Pain pitta crémeux de noix et magret fumé
Wraps de volaille fermière, crudités et sauce tartare

#### 3 Pièces sucrées ou Dessert individue

Mini bûche de Noel individuel saveur chocolat ou fruits ou

Assortiment de mignardises définies par nos soins:
Pana cotta café et croustillants
Tartelettes crémeux noix
Croquant chocolat ganache chocolat noir
Croquinettes de griotte
Crémeux pistache et chocolat
Financiers crème amande
Praliné chocolat
Pistache mousse fruits rouges vanille et chocolat



# LIVRAISON PLATEAUX REPAS

Plateaux à composer - à réchauffer par vos soins Commande de 10 plateaux repas minimum - 1 choix unique -

Entrées - 1 choix à définis

Millefeuille végétal et saumon gravelax, fleurette à l'aneth et baies roses, légumes crus et cuits ou Croustille de cerfeuil et ciboulette à la chair de tourteau, coulis de mangue citronné ou Petits pains aux pignons et trompettes de mort, sauce moutardée noisette, feuilles de mâche et copeaux de foie gras

Plats - 1 choix à définir

Dos de bar rôti, confit d'artichauts émulsion fumée, risotto de champignons des bois ou Cuisses de cailles légèrement fumées caramélisées au miel d'épices, mousseline de potimarron et graines de courge ou Aile de volaille rôti au beurre de pistaches émulsion au parmesan, blinis aux marrons grillés et grosse échalotte confite ou <u>Pavé de veau fondant</u>, carottes fanes rôties et petits oignons grelots, pomme de terre écrasée à l'huile de cèpes

Fromage sec

1/2 Saint-Marcellin affiné « Mère Richard », accompagné de noix et îlot de verdure

Desserts - 1 choix à définir

Buchette poire-chocolat, génoise cacao

0

Pour une commande minimum de 10 personnes Sous réserve de disponibilité au moment de la commande

Buchette praliné-citron, dacquoise amandes, mousse au praliné

# COCKTAIL AVEC SERVICE

Voici la composition de notre formule cocktail 16 pièces/pers.

- Conseillé pour une prestation de 1h30 à 2h00 -

#### 8 Pièces salées froides

Bagel saumon gravelax et pousse d'épinard, mascarpone citronnée et aneth
Brochette de boudin blanc, ganache de foie gras-raisin et pickles d'oignon
Duo de Cônes : compotée d'oignons rouge-sphère de foie gras et cream cheese-chair de King crabe
Corole croustillante de rillette de rouget, gouttelette de poivron
Duo de Cornets : chou-fleur-œufs Harenga et panacotta de potiron, pastrami de bœuf et graines de courge
Duo de Macarons salés aux saveurs : carotte-cumin et truffe-noisettes
Duo d'œufs brouillés aux saveurs : Truffe et parmesan-tomate confite
Endive gourmande et rémoulade de crabe céleri et pomme verte
Navettes colorés d'effeuillé de dinde en salaison, mousse de chèvre et cranberry
Nougat de crevette aux fruits secs et dés de mangue
Sucette chèvre-miel et amandes
Verrine de potiron, chips de lard et marron grillé

#### л Pièces salées chaudes

Briochette d'escargot ail et persil
Cappuccino de panais ét jus de truffe
Cocotte de jambon, coquillette, emmental à la crème de truffe
Cassolette de filet de volaille au porto et concassé de marrons grillées
Mini brochette de chapon
Panini Al Tartufo à l'emmental, crème de champignons à la truffe noire et huile de truffe
Marmite de ravioles de la Mère Maury, sauce aux cèpes et poêlée de champignons

#### Révélations sucrées de Noël

Accompagné de mandarines et papillotes

ou

Assortiment de mignardises définies par nos soins:

Pana cotta café et croustillants,

Tartelettes crémeux noix,

Croquant chocolat ganache chocolat noir,

Croquinettes de griotte,

Crémeux pistache et chocolat,

Financiers crème amande,

Praliné chocolat,

Pistache mousse fruits rouges vanille et chocolat

Accompagné de mandarinés et papillotes

Mini bûche de Noël, saveur chocolat ou fruit



# REPAS DE NOËL

Voici la composition de notre menu festif

Millefeuille végétal et saumon gravelax, fleurette à l'aneth et baies roses, légumes crus et cuits Capuccino de potiron, chantilly à la fleur de romarin, crumble de parmesan

Croustille de cerfeuil et ciboulette à la chair de tourteau, coulis de mangue citronné

Petits pains aux pignons et trompettes de mort, sauce moutardée noisette, feuilles de mâche et copeaux de foie gras

Dos de bar rôti, confit d'artichauts, émulsion fumée, risotto de champignons des bois Cuisses de cailles légèrement fumées caramélisées au miel d'épices, mousseline de potimarron et graines de courge Aile de volaille rôti au beurre de pistaches émulsion au parmesan, blinis aux marrons grillés et grosse échalotte confite

Pavé de veau fondant, carottes fanes rôties et petits oignons grelots, pomme de terre écrasée à l'huile de cèpes

Fromage blanc à la crème et coulis de fruits rouges 1/2 Saint-Marcellin affiné "Mère Richard", noix, ilôt de verdure et huile de noix

Trio de Saint Honoré et crème pralinée

Macaron vanille chocolat-caramel, sauce chocolat

Bûchette poire-chocolat, génoise cacao, coulis de poire vanillé

Bûchette praliné-citron, dacquoise amandes, mousse au praliné, beurre d'agrumes



# ARBRE DE NOËL

## Bar à Raclette Savoyarde



# Appareil à raclette demi-meule

"Le Montagnon" Franc-Comtois

### Format dégustation ou repas

Accompagné de ramequins de cornichons, oignons grelots, pomme de terre, Jambon blanc, Jambon sec 6 mois d'affinage, Bacon fumé au bois d'hêtres, Pancetta, Rosette et Saucissons secs supérieur...

### Arbre à Fondue Suisse

### Fondue Suisse,

Fromage Suisse AOP, Vacherin Fribourgeois Accompagnée de pain ou de pommes de terre

### Format dégustation ou repas

Option - Vin blanc, Roussette de Savoie Altesse Le Cellier Savoyard 75cl

Option - Charcuterie:

Jambon blanc, Jambon sec 6 mois d'affinage, Bacon fumé au bois d'hêtres, Pancetta, Rosette, Saucissons secs supérieur

Option - Paniers de Florilèges du Jardin : Légumes de saison accompagnés de cervelle de canuts



## Bar à Fruits de Mer



## Plateaux d'huîtres & Fruits de mer

Marennes d'Oléron Fines de Claire n°3

De Normandie Spéciale Isigny n°3

Crevettes roses

Bulots

Accompagné de beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

# **AUTRES ANIMATIONS**







Bar à popcorn - pour 50 personnes Maïs à popcorn servit en pots par nos cuisiniers

Barbe à papa Sucre barbe à papa fraise

Bar à crépes ou gaufres sucrées Garnis minutes, accompagnées de confiture, sucre ou pate à tartiner

Fontaine à chocolat Cascade de chocolat avec brochette de bonbons et fruits de saison

Marrons grillés Servit en cornet par nos cuisiniers

Révélations sucrées à grignoter : Pommes d'amour Bonbonnière à guimauves Paniers à Pâtes de fruits maison Candy canes Sucettes colorés Fête Foraine Mini Beignets chocolat-noisette Mini Churros au Nociollata & sucre Cagettes de Mandarines Cake aux fruits confits Cake au pain d'épices Carrot cake tranché Canelés de Bordeaux Aiguillettes orange-chocolat noir Macarons (orange, figue, noix de coco, citron et caramel) Mini cheesecakes (caramel chocolat, clémentine et vanille) Mini tartelette banane-caramel

\*Tarifs à définir sur demande

\*Personnel de service compris pour la réalisation de vos animations

## NOS BOISSONS FESTIVES

Formule Jus chaud Jus de pommes chaud aux épices

Formule Vin chaud Marmite en acier, socle et robinet à vin chaud

> \*Carte complète de nos boissons sur demande





# NOTRE HISTOIRE

TOR EVENTS

TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES & PARTICULIERS

<< Il est une vocation, celle-ci est la plus belle, vous servir >>

Thierry VANO, propriétaire de la Brasserie Debourg (Lyon 7ème) depuis plus de 16 ans, décide de poursuivre l'aventure en créant TOR Events en 2015.

Cette dernière a vu le jour grâce à sa détermination ainsi qu'à celui de deux autres personnes : Aude VANO, l'assistante de direction et cheffe de projets et Philippe LECHAT, Chef Cuisinier Exécutif étoilé. Située à Lyon, l'entreprise s'est installée dans une structure de 700m2 repartis sur logistique et production cuisine.

Entouré d'une équipe de professionnels passionnés, partageant les mêmes valeurs humaines et écologiques, TOR Events vous livre son savoir-faire et son accompagnement personnalisé au travers de diverses prestations afin de répondre à vos attentes les plus spécifiques.

Adaptabilité, réactivité, proximité et partage sont les maîtres mots qui nous définissent et nous permettent de répondre à vos exigences, que ce soit pour un moment de restauration simple, ou pour un événement livré clés en main.

#### UNE CARTE ETOILÉ

Philippe LECHAT Chef de cuisine étoilé chez TOR Events

Passionné de cuisine, le Chef Lechat commence un apprentissage dans sa région natale à Lyon au restaurant Pierre Orsi et ensuite se forme dans des grandes maisons de France toutes étoilées au guide Michelin :

Mme Casting à Condrieu, Gérard Boyer à Reims, Jean Ducloux à Tournus et bien d'autre encore. Chef de cuisine au Château de Bagnols pendant sept ans, il obtient le couronnement avec son équipe d'une étoile au Guide Michelin en 1996.

Il enseigne après à l'Institut Bocuse à Écully à l'école des Arts d'Ecully et ouvre ensuite son atelier de cuisine aux Halles de Lyon Paul Bocuse où Mr Paul l'encourage dans sa mission de transmission.



NOTRE CRÉATIVITÉ

### UNE CARTE RENOUVELLEE

TOR Events souhaite apporter constamment une touche de modernité à ses assiettes, grâce à des formations donnée par l'Institut Paul Bocuse.

#### COOK'S ATELIER

Une multitude de Cook's ateliers chauds, froids, salés, et sucrés animés par nos chefs vous seront proposés selon les saisons.

#### SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Grâce à nos partenaires, nous proposons un service personnalisé pour orchestrer tous vos évènements.

# NOTRE HISTOIRE

#### NOTRE ENGAGEMENT SOCIETAL



Afin de garantir l'épanouissement de nos collaborateurs et une montée en compétences constante, nous organisons régulièrement des sessions de formation internes (avec notre Chef Exécutif Philippe Lechat) et externes (formations Paul Bocuse, utilisation de solution numérique...).

Nous portons également une attention particulière à la formation des jeunes talents avec l'intégration d'alternants autant dans les équipes de production que les fonctions supports de notre entreprise.

Cette volonté de faire grandir nos équipes se traduit également par la sélection de nos futurs collaborateurs de façon inclusive, sans discrimination de CVs, de profils, de sexe ou de handicap.

Pour exemple les femmes représentent 40% de nos effectifs à tout niveau de l'entreprise et 10% de nos collaborateurs sont reconnus RQTH.

Au delà de l'inclusion nous menons et soutenant des actions sociales :

- •Plus de 8 000 livraisons solidaires de repas quotidiens pour les pompiers de Lyon pendant la crise COVID
- •Soutien à 3 associations via l'évènement notoire « Rugby Music Live » et à notre participation active :
- ·les Zèbres (en faveur des enfants hospitalisés)
- •Fondation OVE (inclusion dans la société de personnes de tout âges, handicapées ou non)
- •Association MBM (Manifestations de bienfaisance pour les enfants malades)

#### ENGAGEMENT ECO ENERGETIOUE

Limiter l'impact écologique de notre activité a toujours été un sujet au cœur de nos préoccupations. Depuis plusieurs mois, les équipes TOR Events ont initié un ensemble d'actions ambitieuses pour atteindre notre neutralité carbone et limiter notre impact sur l'environnement.

Depuis plusieurs années TOR Events s'applique déjà une politique visant entre autres :

•À la suppression des matières plastiques au profit du bois, du bambou, de la pulpe de canne et de la vaisselle pérenne
•Au tri sélectif dans nos laboratoires et cuisines concernant les déchets « alimentaires et divers », le carton, les palettes en bois et le papier. Nous

valorisons les huiles de fritures avec un organisme venant les récupérer à une fréquence régulière...

#### NOS RÉFÉRENCES

#### CAP'Com

TOR Events a œuvré le Forum annuel de la communication organisé par Cap'Com.

Cette prestation se déroulait à la Cité Internationale de Lyon et réunissait 3 000 convives sur ces 2 jours.

Un travail titanesque et demandant une grande adaptabilité aux contraintes évènementielles.

### Le Progrès

Le lundi 27 juin 2022 a eu lieu la Fête de l'été 2022 organisée par Le Progrès au Selcius Confluence. Après deux ans de report, le retour de cette grande soirée a accueilli près de 2 000 convives.

Et avec toute notre gratitude, TOR Events a eu la chance d'y participer en tant que traiteur officiel.

## Groupe Sodexo – Olympique Lyonnais

TOR Events a l'honneur d'annoncer que nous sommes aujourd'hui l'un des traiteurs

référent du Groupe Sodexo au Groupama Stadium.

Buffets, Cocktails, Animations culinaires, Menu Etoilé, Repas en Brasero, Maitre Sushis... des prestations sur mesure réalisées et organisées par notre chef cuisinier étoilé Philippe LECHAT.

### Lyon Décideurs

Tous les mois, nous intervenons pour les prestations du célèbre magazine Lyon Décideurs.

Nous sommes également traiteur pour leurs plus gros évènements tels que les inaugurations et lancements divers : oInauguration Tribune de Lyon à la salle Aguttes des Brotteaux le 29/01/2020, réunissant 400 convives en cocktail dinatoire premium – Lien Vidéo oTrophées des entreprises à l'Université Catholique de Lyon le 18/11/2021, réunissant 400 convives oTrophées des entreprises à l'hotel de Région Confluence le 09/11/2022, réunissant 500 convives