

# CATALOGUE CÉLÉBRATIONS 2023 - 2024

Cocktail - Repas - Barbecue

Tarif applicable à compter du 01/03/2023

Tel : 04 78 54 58 96 - email : [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com) - [www.tor-events.com](http://www.tor-events.com)

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

**TOR Events Traiteur** organise également tous vos évènements privés : anniversaire, baptême, communion, réunion de famille... Une réception familiale et intime, nous intervenons dans la préparation de tout type de célébrations et vous proposons des solutions personnalisées pour un évènement unique.

Nous réaliserons ensemble votre devis en fonction de vos envies et de votre budget. Avec ou sans personnel de service, buffet assis, cocktail, plats à partager, petites bouchées, desserts personnalisés. Nous proposons tous types de formules.

Pour une prestation clés en main, nos équipes vous accompagnent dans les arts de tables, mise en place, buffets, tables, chaises, vaisselle, nappes, serviettes, chapiteaux, barnum...

Un interlocuteur unique tout au long de votre organisation à votre écoute pour réaliser un devis à la hauteur de votre évènement.

## **Nos engagements ?**

- Echange, conseil & partage
- Ravir & séduire vos papilles
- Orchestrer & personnaliser votre réception
- Une équipe chaleureuse & professionnelle pour vous entourer...

Cocktail ou repas, notre catalogue célébrations vous séduira par la saveur de nos créations pour éveiller vos sens. Nous vous garantissons un choix de produits de qualité et une présentation visuelle parfaite.

Notre équipe de chefs cuisiniers et pâtisseries créent une multitude de suggestions culinaires qui, grâce à la variété de leur style, ravit les gourmets comme tous les amateurs de cuisine.

Quelle que soit la présentation que vous choisissiez de donner à votre évènement, nous aurons l'offre de restauration qui convient.



<b>Prestation Cocktail déjeuner/dînatore</b>	<b>p 1 à 3</b>
<b>Ateliers culinaires</b>	<b>p 3</b>
Cook's ateliers froids et chauds	p 3
Mises en bouche chaudes et autres animations	p 3
<b>Prestation Déjeuner/Dîner</b>	<b>p 4 à 5</b>
<b>Prestation Barbecue/Brasero</b>	<b>p 6 à 7</b>
<b>Desserts BOUILLET LYON-TOKYO</b>	<b>p 8 à 10</b>
<b>Menu Enfants/Prestataires</b>	<b>p 11</b>
<b>Mignardises</b>	<b>p 12</b>
<b>Carte des boissons et forfaits boissons</b>	<b>p 13 à 15</b>
<b>Options</b>	<b>p 16</b>
<b>Arts de la table, personnel, transport etc...</b>	<b>p 17 à 18</b>
<b>Conditions Générales de Vente</b>	<b>p 19 à 20</b>

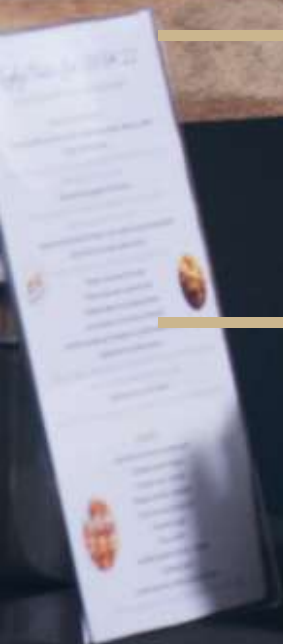




---

# FORMULE RÉCEPTION COCKTAIL

---





## Formule Cocktail Célébration

Voici la composition de votre cocktail 16 pièces/pers. & dessert de célébration

### **12 Pièces cocktail salées froides :**

- Bretzel brioché de crémeux sésame, magret de canard fumé, roquette et piment d'Espelette
- Club sandwich coloré, dinde-tomate, salade croquante et Cream Cheese moutardée
- Coussin de foccacia, salsa tartufalata à la truffe d'été et copeaux de mortadelle
- Croustille de ceviche de Saint-Jacques à la mangue, cristalline de citron
- Croque jambon-beurre truffé et radis fane
- Cubique de saumon gravlax à l'aneth et tranchette de citron
- Mini pain bagels sésame et pavot, aux saveurs :  
*pastrami fromage-moutarde à l'ancienne, cheddar fromage tzatziki-mayonnaise, poulet oignon  
Grana Padano et saumon fromage ciboulette*
- Tartelette croustillante de tartare de bœuf à l'asiatique et cacahuète grillée
- Trilogie de gaspachos aux saveurs :  
*Melon-pamplemousse, tomate andalouse, asperge blanche et tomate-ananas*
- Variante de cornets de panacotta aux saveurs :  
*tomate-poivron, bille de mozzarella-basilic et asperge verte-granola de fruit sec*
- Veggie cups de poivron confit au réduct de vinaigre balsamique, involtini et oignon crispy
- Verrine de crémeux de maïs et popcorn aux senteurs fumées

AGRÉMENTEZ

*vos*  
**événements**

Retrouvez nos animations  
culinaires en p.5

### **4 Pièces cocktail salées chaudes :**

- Beef burger, steak de bœuf, cheddar et ketchup
- Croquette d'aligot truffée
- Mini empanadas de bœuf Tex Mex
- Nos Marmitons aux saveurs :  
*Fiocchetti al gorgonzola, pignons de pins torréfiés, tomate confite et olive noire  
Poêlée de gambas-petits pois et crème de chorizo*



### **Desserts Célébration "BOUILLET LYON-TOKYO" - 1 Part/pers.:**

#### **Pièce montée choux (3 choux/pers.) :**

Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage, dragées (blanches, roses ou bleues) & bougies  
2 parfums au choix maximum : *vanille, chocolat, caramel, pistache, praliné noisette, framboise et/ou café*

ou

#### **Entremets sur présentoir à étages et bougies (2 choix à définir) :**

Le Louvre

*"Mousse chocolat noir 70%, feuillantine pralinée amande croustillante, biscuit dacquoise amande"*

Le Saint Domingue

*"Mousse aux fruits exotiques (mangue, ananas, banane, fruit de la passion et citron vert), mangue & ananas frais, biscuit dacquois noix de coco"*

L'Odéon

*"Mousse chocolat noir 70%, cœur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande"*

ou

Le Tendance

*"Mousse onctueuse au thé & vanille de Madagascar, coulis de cassis, biscuit dacquoise"*

ou

#### **Wedding Cake Classique :**

(supplément demandé sur une base de wedding cake classique)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : *Louvre, Framboisier ou Fraisier*

*Le Fraisier est disponible en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité*

Cette prestation comprend :

- Nappage du buffet tissé et serviettes cocktail aux couleurs de votre thème
- Présentation des produits sur différents supports
- > Tarifs valables uniquement sur les formules complètes. Susceptibles de changer en cas de choix à la carte.

**Information :** Cette formule est à titre indicatif et sert de base et est hors service

Selon le nombre de convives, il est possible que plus de références de pièces vous soient proposées, pour plus de choix lors de la prestation et pour satisfaire à tous les goûts

(sans changement de tarif quelconque)

# SHOW COOKING ANIMÉS PAR NOS CHEFS (50 pers. minimum)

## STANDS FROIDS SALÉS

### Bar à Cornets salés

garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Chantilly à l'aneth et crevettes , Chantilly citronnée-ciboulette et rouget grillé mariné, Chantilly de parmesan, pointe de pesto et tomate cerise

### Bar à Dégustation de Jambon Ibérique

découpe minute de jambon blanc Ibérique sur planches rustiques en bois (tarif pour 400 pièces)

### Bar à Dégustation de Jambon Serrano

Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano sur planches rustiques (tarif pour 400 pièces)

### Bar à Dégustation de Macarons salés

aux coloris et aux saveurs de votre choix :

Thym & huile d'olive, Chèvre & piment d'Espelette, Carottes & cumin, Tapenade & olive verte, Tomate & basilic, Foie gras & chocolat

1 SAVEUR = LOT DE 35 MACARONS

### Bar à Foie gras maison

découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices (tarif 50 pers.)

### Bar à Mozzarella

Affumicata et Stracciatella di buffala et Focaccia au romarin-basilic  
Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois (gressins et panières à tomates cerises colorées)

### Bar à Saumon

Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique & garni de betterave, aneth-citron vert, poivres parfumés (tarif 50 pers.)

### Bar à Tartares (1 choix)

Tartares minute de saumon, thon ou bœuf du chef assaisonné devant vous & servi en barquettes et couverts biodégradables (tarif 50 pers.)

### Maître Sushi en live

Chef Din préparant devant vos convives des spécialités japonaises, comme des sushis, makis et autres variétés dans les plus pures traditions, mais aussi créer des pièces uniques à la demande !

### Bar à Caviar "Tradition Prestige"

Esturgeon blanc creusé dans la glace servi sur son blinis accompagné de crème fraîche & crème acidulée (250 grammes)



## ATELIERS PLANCHA (ou sous chafing-dish)

Araignées de porc marinées aux légumes du sud

Cœurs de filet de veau aux trois poivres

Couteaux au beurre aillé grillés

Crevettes cuites en papillon, cacahuète & curry

Duo de Saint-Jacques - gambas, marinées au citron vert

Émincés de poulet marinés au lait de coco et citronnelle

Escalopes de foie gras poêlées & sa compotée d'abricots

Filets de bar grillés au citron vert

Pluma de Pata Negra grillée & son espuma de poivrons

Magret de canard grillé, sauce aux baies roses

Médallions de homards snackés, sauce yakitori & citron vert

Supions grillés et persillés

## ANIMATIONS CHAUDES

### Meule de Parmigiano Reggiano au risotto crémeux

(Min. 50 pers.)

### Ravioles de Romans pochées minute

chèvre et crème pesto ou basilic et tomates ou fromage herbe et crème d'ail

### Wok Terre ou Mer

bœuf ou crevettes aux nouilles Chinoises & légumes

## AUTRES STANDS...

### Bar à Cornets sucrés

garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Crème chocolat noir et framboise fraîche, Fruits rouges, Pistache

### Bar à Crêpes salées/sucrées

garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

### Bar à Dégustation de Macarons sucrés

aux coloris et aux saveurs de votre choix :

Caramel crémeux & beurre salé, Framboise, Violette, Pistache, Vanille, Citron, Café, Chocolat

1 SAVEUR = LOT DE 35 MACARONS

### Raclette de ½ meule

Fromage de montagne au lait cru & ses accompagnements

---

# FORMULE DÉJEUNERS OU DINERS

---





## Menu Topaze *comprenant les arts de la table*

### Entrées

Cassolettes de ravioles aux cèpes  
ou

Ballotin de saumon fumé, mascarpone citronné aux baies roses et vinaigrette de légumes crus herbacée  
ou

Tiramisu de chèvre frais aux fines herbes & mousse de betteraves, vinaigrette citron et balsamique

### Plats

Cuisse de canette confite au miel acidulé, coulis de carotte aux épices, confit de légumes de saison  
ou

Mignon de porc « andalou », risotto de chorizo et poivrons confits, légumes croquants de saison et jus de tomate au romarin  
ou

Pavé de veau aux cèpes gratin à l'ancienne et légumes du moment  
ou

Filet de sandre snacké, blinis d'épinard, tomate et échalote, linguine au pesto, émulsion basilic

### Desserts "BOUILLET LYON-TOKYO"

*Pour plus de détails, se référer en p.7 du catalogue*

**Pièce montée choux** (3 choux/pers.) :  
Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage, dragées (blanches, roses ou bleues) & bougies  
2 parfums au choix maximum : *vanille, chocolat, caramel, pistache, praliné noisette, framboise et/ou café*

ou

**Entremets** sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir) :

Le Louvre

*"Mousse chocolat noir 70%, feuillantine pralinée amande croustillante, biscuit dacquoise amande"*

Le Saint Domingue

*"Mousse aux fruits exotiques (mangue, ananas, banane, fruit de la passion et citron vert), mangue & ananas frais, biscuit dacquoise noix de coco"*

L'Odéon

*"Mousse chocolat noir 70%, cœur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande"*

ou

Le Tendance

*"Mousse onctueuse au thé & vanille de Madagascar, coulis de cassis, biscuit dacquoise"*

ou

**Wedding Cake Classique :**

(supplément demandé sur une base de wedding cake classique)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : *Louvre, Framboisier ou Fraisier*

*Le Fraisier est disponible en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité*

Nos prestations comprennent :

- Nappage et serviettes en tissus,
- Assiettes porcelaine et couverts inox

- Tarifs valables uniquement sur les formules complètes.

Susceptibles de changer en cas de choix à la carte et pour 60 personnes minimum.



---

# FORMULES BARBECUE OU BRASÉRO

---





## Formule Barbecue ou Braséro Comprenant les arts de la table

### Entrées des saveurs, Plats chauds au Barbecue ou Braséro, Fromages et Desserts

#### Entrées des saveurs (6 portions/pers.) :

##### Planches Fermière (3 portions/pers., soit 140gr/pers.) :

Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain

*Jambon cru, Jambon blanc, Rosette de Lyon, Pâté en croûte du moment, Poitrine roulée et Mortadelle*

##### Assortiment de salades (2 portion/pers., soit 240gr/pers.) :

Salade Grecque : *concombre, poivron, fromage, oignons, olive noire, tomate et huile d'Olive*

Salade de Fusilli au pesto : *Fusilli, courgette et demi-tomate cerise confite et sauce pesto*

Salade de Boulgour aux petits légumes : *boulgour, tomate, poivron vert, oignon, concombre, pois chiche*

##### Assortiment de tartes maison (1 portion/pers., soit 150gr/pers.) :

*Tarte au saumon : saumon, crème fraîche et ciboulette*

*Tarte à la méditerranéenne : courgettes, aubergines grillées, poivrons*

*Tarte aux 4 fromages : fromage blanc, emmental, maasdam et grana padano*

#### Plats chauds (1 plat/pers.) - 2 choix à définir :

Carré de côte de boeuf grillé

Darne de saumon, sauce vierge aux herbes

Longe de Thon et persillade

Ribs d'agneau, sauce miel/soja, baies roses et romarin



*accompagnés de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo), pommes grenailles & tomate Provençale*

#### Assiette de trio de fromages de nos régions :

Bûchettes de chèvre frais, Comté affiné vieille réserve et Reblochon

*accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain*

#### Desserts Célébration "BOUILLET LYON-TOKYO" (1 portion/pers.) :

##### Pièce montée choux (3 choux/pers.) :

Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage, dragées (blanches, roses ou bleues) & bougies

2 parfums au choix maximum : *vanille, chocolat, caramel, pistache, praliné noisette, framboise et/ou café*

ou

##### Entremets sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir) :

Le Louvre

*"Mousse chocolat noir 70%, feuillantine pralinée amande croustillante, biscuit dacquoise amande"*

Le Saint Domingue

*"Mousse aux fruits exotiques (mangue, ananas, banane, fruit de la passion et citron vert), mangue & ananas frais, biscuit dacquoise noix de coco"*

L'Odéon

*"Mousse chocolat noir 70%, cœur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande"*

ou

Le Tendance

*"Mousse onctueuse au thé & vanille de Madagascar, coulis de cassis, biscuit dacquoise"*

ou

#### Wedding Cake Classique :

(supplément demandé sur une base de wedding cake classique)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : *Louvre, Framboisier ou Fraisier*

*Le Fraisier est disponible en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité*

Nos prestations comprennent :

- Nappage et serviettes en tissu et Assiettes porcelaine et couverts inox
- Tarifs valables uniquement sur les formules complètes.
- Susceptibles de changer en cas de choix à la carte et pour 60 personnes minimum.

# DESSERTS

## Entremets



### L'Odéon

*Mousse chocolat noir 70%, cœur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande*

### Saint Domingue

*Mousse aux fruits exotiques (mangue, ananas, banane, fruit de la passion et citron vert), mangue & ananas frais, biscuit dacquois noix de coco*



### Le Tendance

*Mousse onctueuse au thé & vanille de Madagascar, coulis de cassis, biscuit dacquoise*

### Le Louvre

*Mousse chocolat noir 70%, feuillantine pralinée amande croustillante, biscuit dacquoise amande*



# DESSERTS

## Wedding Cake

### Wedding Cake Classique

Minimum de 35 convives (3 étages)

#### Comprenant :

- Décor : Ruban et/ou Glace Royale
- Finition : Pincé ou plat
- Support en polystyrène recouvert de pâte à sucre blanche

#### Parfums : (1 seul parfum pour l'ensemble de la pièce)

Framboisier, Fraisier (selon la saison) ou Louvre (saveur chocolat)



### Wedding cake Matelassé

Minimum de 35 convives (3 étages)

#### Comprenant :

- Décor : Ruban et/ou Glace Royale
- Effet matelassé en glace royale
- Support en polystyrène recouvert de pâte à sucre blanche

#### Parfums : (1 seul choix pour l'ensemble de la pièce)

Framboisier, Fraisier (selon la saison) ou Louvre (saveur chocolat)

Supplément décoration wedding cake matelassé à définir selon proposition



Saveurs Fraisier et Framboisier disponibles à la dégustation et en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité des framboises et des fraises.

Pour la dégustation du fraisier individuel, les futurs mariés sont priés de récupérer celui-ci sur réservation en boutique BOUILLET LYON-TOKYO le samedi ou le dimanche.

## DESSERTS

### Croquembouches

#### Le Cône

**Comprenant :**

- Les choux (nous préconisons 3 choux/pers.)
- Plaque en nougatine avec prénoms des marié.e.s et/ou date de votre heureux événement
- Décor : Nougatine, pastillage, dragées (blanches, roses ou bleues)
- Support polystyrène recouvert de pâte à sucre blanche

**Parfums :** (2 choix maximum)

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Praliné noisette, Framboise, Café

Tailles disponibles : 45 choux/ 60 choux/ ou 90 choux

#### Le Tambour XL

**Comprenant :**

- Les choux (3 choux/pers.)
- Plaque en nougatine avec prénoms des marié.e.s et/ou date de votre heureux événement
- Décor : Disque nougatine à chaque étage, fleurs en pastillage (vahiné ou marguerite)
- Support polystyrène recouvert de pâte à sucre blanche

**Parfums :** (2 choix possibles)

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Praliné noisette, Framboise, Café

Minimum de 100 choux (2 étages du dessus)



## Formules Enfants

### Buffet Enfant

avec boissons douces  
5 pièces/pers

### Menu Enfant

avec boissons douces

#### Mini navette briochée sésame :

*Délice de saumon fumé, concombre*

#### Mini finger :

*Pain aux noix, crème de brie et timbre de noix de jambon*

#### Choux craquelin :

*Parmesan, légumes grillés pesto mozzarella et roquette*

#### Quiche tranchée aux 3 fromages

#### Mini Navettes aux saveurs :

*Poulet fromage mayonnaise curry*

*Saumon fumé à l'aneth citron fromage*

*Fromage courgette thym*

#### Mini Bagels aux saveurs :

*Saumon fumé, tomate parmesan, crème, fromage frais-ciboulette*

**Boissons incluses :** Eau plate, jus de fruits et sodas

### Plats chauds

Hamburger maison & frites ou Nuggets & frites

### Desserts

Fondant au chocolat & bonbons

### Boissons incluses

Eau plate et jus de fruits (1 bouteille/ 5pers.)



## Menu Prestataires

**Entrée :** Cake tranché aux légumes et fromage féta, nid de mesclun

**Plat :** Tartare de saumon à l'oseille et salade de riz aux légumes

**Fromage :** Fromage sec du moment

**Dessert :** Tartelette au saveur du moment

**Boisson :** 1 bouteille 1.5L d'eau plate



# Mignardises

## Réduits BOUILLET LYON-TOKYO

- Abricot miel
- Baba au rhum
- Charlotte fruits rouges & mousse fromage blanc citron
- Crème pâtissière & crème au beurre au grand Marnier & oranges confites
- Mousse chocolat noir & feuillantine croustillant
- Mousse exotique mangue & ananas frais
- Mousse chocolat noir & cœur vanille
- Tartelette citron
- Tartelette coco ananas
- Tartelette framboise
- Tarte Lyon-Tokyo pralines rouges & yuzu
- Tarte dulcey passion



## Exemples de Mignardises sucrées classiques

- Choux pralinés
- Eclairs café
- Eclairs chocolat
- Entremets café – chocolat
- Entremets nougat
- Moelleux amandes – framboises
- Tartelettes abricot
- Tartelettes ganache chocolat - noisettes
- Tartelettes passion mangue

## Candy bar

3 pièces/pers.

- Bonbonnières de bonbons & guimauves
- Mini Calirons saveurs fruités en damier, *saveurs pomme, citron, orange, framboise et nature*
- Mini Meringues assorties, *saveurs fraise, citron vert, banane et coco*
- Mini Muffins assortis, *saveurs chocolat ou fruits*
- Mini Macarons assortis, *saveurs chocolat, pistache, vanille, citron, café*
- Mini Choux lunch pop assortis, *saveurs chocolat, vanille, framboise, citron, caramel*
- Mini Donuts colorés assortis, *saveurs caramel, frais, chocolat, cacao noisette, crème nature*
- Mini Tartelettes au chocolat noir
- Mini Tartelettes parfum pomme d'amour



## FORFAITS AVEC OU SANS BOISSONS

### Cocktail célébration

#### Forfait Avec Boissons :

##### Composition :

- Formule softs 1 (3 verres/pers.) :

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)

Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)

Bouteilles de jus de fruits multivitaminés (service en carafe)

Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche

- Formule apéritif (3 verres/pers.) :  
**2 choix max**

Kir à la crème de fruit, Cocktail de fruits sans alcool, Cocktail de fines bulles, Champenoise, Punch, Sangria, Spritz ou Virgin mojito

##### COMPRENANT :

Installation du buffet boissons, nappage, décoration, personnel de service, vasque, glaçons, glace pilée, verrerie, service, débarrassage, gestion de vos boissons



#### Forfait Sans Boissons :

##### Composition :

- Verrerie (3 verres/pers.) :
- Glaçons, glace pilée
- Vasque + louche
- Buffet boissons, nappage, décoration
- Personnel de service

##### COMPRENANT :

Installation de votre buffet boissons, nappage, décoration, personnel de service, vasque, glaçons, glace pilée, verrerie, service, débarrassage, gestion de vos boissons





## FORFAITS AVEC OU SANS BOISSONS

### Repas assis de célébration

#### Forfait Avec Boissons :

##### Composition :

- Formule eaux (4 bt./table) :

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)

Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)

- Formule Vins (2 bt./table) :  
**2 choix max**

Rouge, Côtes-du-Rhône « Belleruche » - Maison Chapoutier, 75cl.

Blanc, Marius Viognier Pays d'Oc - Maison Chapoutier, 75cl.

Rosé, Marius Rose Pays d'Oc - Maison Chapoutier, 75cl.

- Formule Fines bulles (1 coupe/pers.) :

Champagne Brut, Antoine Damont

- Formule Boissons chaudes (1 tasse/pers.) :

Café, Maison Richard

##### COMPRENANT :

Dressage des tables du repas assis, installation du buffet gâteau (nappage, boissons, vasque, décoration) personnel de service, glaçons, glace pilée, verrerie, vaisselles en porcelaine, service, débarrassage, gestion des boissons



#### Forfait Sans Boissons :

##### Composition :

- Verrerie (3 verres/pers.) :
- Glaçons, glace pilée
- Vasque + louche
- Buffet boissons, nappage, décoration
- Tasses en porcelaine
- Personnel de service

##### COMPRENANT :

Dressage de vos tables du repas assis, installation du buffet gâteau (nappage, boissons, vasque, décoration) personnel de service, glaçons, glace pilée, verrerie, vaisselles en porcelaine, service, débarrassage, gestion de vos boissons



# CARTE DES BOISSONS

## FORMULE 1 SOFTS

(1 bouteille/2.5 pers)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)  
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)  
Bouteilles de jus de fruits multivitaminés (service en carafe)  
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche

## FORMULE 2 SOFTS

(1 bouteille/2.5 pers)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)  
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)  
Bouteilles de jus et nectars artisanaux (Alain Milliat)  
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche

## FORMULE APÉRITIFS

Kir à la crème de fruits, Cocktail de fruits sans alcool,  
Punch, Sangria ou Spritz

## FORMULE COCKTAILS

Kir royale à la crème de fruits, Cosmopolitain, Gin garden,  
Mojito, Moscow Mule, Sex on the beach

## BIÈRE BLONDE PRESSION

Tireuse à bières + Co2 + 1 fût de 30 litres de 120 ½ bières blondes\*  
METEOR et verres gobelets

\*Sup. bières blanches et ambrées

## BOISSONS CHAUDES

Café, Maison Richard  
Thé ou infusion, Maison Richard

## FORMULE 1 VINS

(1 bouteille/5 pers)

Rouge, Côtes-du-Rhône « Belleruche » - Maison Chapoutier, 75cl.  
Blanc, Marius Viognier Pays d'Oc - Maison Chapoutier, 75cl.  
Rosé, Marius Rose Pays d'Oc - Maison Chapoutier, 75cl.

## FORMULE 2 VINS

(1 bouteille/5 pers)

Rouge, Crozes-Hermitage « Meysonniers » - Maison Chapoutier, 75cl.  
Blanc, Viognier « Mirabel » - Maison Chapoutier, 75cl.  
Rosé, Côtes de Provence « Mathilde » - Maison Chapoutier

## FORMULE 3 VINS

(1 bouteille/5 pers)

Blanc, Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » - Maison Chapoutier, 75cl.  
Rouge, Saint-Joseph « Les Granilites » - Maison Chapoutier, 75cl.  
ou  
Rouge, Cornas « Les Arènes » - Maison Chapoutier, 75cl.  
Rosé, Côtes de Provence "M de Minuty" Château de Minuty, 75cl.

## FINES BULLES

Présentation en vasque argentée & glaçons (1 bouteille de 75cl/6 pers)  
Champagne Brut 75cl., Antoine Damont

## AUTRES BULLES

Présentation en vasque argentée & glaçons (1 bouteille de 75cl/6 pers)  
Bugey Cerdon Méthode Ancestrale Daniel Boccard bouteille 75cl

Chardonnay blanc, Bulles de Laura Méthode Ancestrale  
Daniel Boccard bouteille 75cl

## ALCOOL FORTS

Vodka Fjorowka premium 37.5° 70 cl.  
Whisky William Lawson's 40° 70 cl.  
Rhum Havana Club 3 ans 37.5° 70 cl.  
Get 27 21° 70 cl.  
Accompagnement : Coca Cola, Jus de pommes ....





# Options



## Fromage blanc ou 1/2 Saint-Marcellin affiné

Fromage blanc accompagné de crème ou coulis de fruits rouges

1/2 Saint-Marcellin accompagné de noix et huile de noix



## Assiette de 3 fromages de nos régions et miches de pain

(3 portions/pers.)

Bûches de chèvre sec, Camembert de Normandie AOP, Comté extra AOP, Crottin fermier, Tête de Moine en rosettes



## Planches Fermières et miches de pain

(3 portions/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



## Buffet Accueil des invités - 5 pièces/pers.

Crackers de foie gras et chutney d'oignons, Cubique de saumon gravlax, segment de citron, Macaron saveur chèvre & piment d'Espelette, Piatto de carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan, Sucettes de mini cerises aux sésames & mozzarella di Buffala, basilic frais



## Mange-debout

Idéal pour recevoir vos convives pendant votre cocktail, nos mange-debout sont mis à disposition avec leur nappage lycra blanc.

(Hauteur : 110cm, Diamètre : 81cm)

Nappage, mise en place et enlèvement compris



## Tireuse à bière

Co2 , 1 fût de 30 litres

(120 bières blondes type «Heineken» et verres à bières)

Livraison et installation incluses



## Voiture à glaces

Déclinés en 5 parfums, servi en cornets de glace (gaufrette).

Saveurs au choix : Sorbet Cassis, Sorbet Fraise, Glace Mousseuse au chocolat, Glace Rhum-Raisin, Glace Vanille, Glace Café...

Ce chariot est un produit unique ! Réfrigéré, il peut contenir 5 bacs gastro 2.4 litres. Loué avec ses accessoires (cloches).

Livraison et installation incluses

### LES ARTS DE LA TABLE ET LE MATÉRIEL :

Pour référence, voici les tarifs de location vaisselle (Gamme Classique "Élégance") :

Location verres à vin ou eau (sans service), en pack de 50

Location coupe à champagne (sans service), en pack de 50

Location tasses à thé et/ou tasses à café (sans service), en pack de 50

Location assiettes (sans service), en pack de 50

Location fourchettes (sans service), en pack de 50

Location couteaux (sans service), en pack de 50

Location cuillères (sans service), en pack de 50

Achat glaçons (1 sac de 20kg pour 100 pers.)

Achat glace pilée (1 sac de 20kg pour 20 bouteilles environ)

Location vasque à boissons

Location nappage supplémentaire et 10 serviettes coton (table ronde 150cm pour 8/10 pers.)

### Informations sur les équipements :

Si nos équipes ne peuvent pas repartir avec l'ensemble du matériel, nous vous laissons le soin de nous les rapporter le lundi suivant de votre prestation avant 12h00 dans nos laboratoires situés au :  
80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin.

### LE PERSONNEL DE SERVICE :

Pour vous garantir le meilleur service, nous mettons à votre disposition le personnel qualifié et nécessaire, qui se chargera le jour "J" de la mise en place du nappage et de la vaisselle selon vos instructions (la disposition des tables et des chaises restant à votre charge). Le jour de la prestation, le personnel sera présent 3h avant le début du cocktail et jusqu'à 1h du matin. Au-delà, il sera facturé/heure/serveur.

En exemple, pour une réception commençant à 18h00 sur la base de 100 convives (enfants compris) au cocktail et dîner, nous vous suggérons :

- 1 maître d'hôtel de 15h00 à 1h00
- 2 serveurs /1 barman de 15h00 à 1h00
- 2 cuisiniers de 15h00 à 1h00

### INFORMATIONS SUR LE DÉROULEMENT PRÉVISIONNEL DE LA JOURNÉE :

Pour une réception de 100 convives commençant à 18h00 :

- **A partir de 14h00** : Arrivée du personnel  
Livraison du matériel, des boissons et des mets  
Mise en place des buffets pour le cocktail et/ou dîner, des tables
- **A partir de 18h00** : Accueil de vos convives et service du cocktail
- **A partir de 20h30** : Service du dîner
- **De 0h00 à 1h00** : Fin estimative du dîner  
Débarrassage de l'office par les cuisiniers  
Débarrassage partiel par nos maîtres d'hôtel
- **Après 1h00** : Nous pouvons vous laisser du personnel de service, par exemple pour :
  - vos animations sucrées et/ou le service des boissons
  - le débarrassage total du lieu de réception après le départ de vos derniers invités

### **TRANSPORT :**

Des frais de déplacement vous seront facturés.

### **NAPPAGE ET VAISSELLE :**

Les nappes & serviettes de votre repas assis seront à récupérer dans nos laboratoires les jours avant la réception, pour votre bonne mise en place, Nous communiquer 1 mois avant le nombre de tables, types et dimensions de celles-ci ,

Toute nappe tâchée ou abîmée et vaisselle ou verrerie cassée ou non restituée sera à la charge du client et facturée au tarif en vigueur du prestataire.

Le matériel laissé à votre disposition en fin de réception sera sous votre responsabilité et devra nous être restitué dans notre laboratoire : 80 chemin du gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin

### **DÉGUSTATION :**

Les dégustations sont possibles à partir de 2 personnes. Seule la dégustation de quelques pièces cocktail définies par le chef (hors pièce montée et fromages), vous sera proposée. La dégustation comprend au maximum 2 entrées, 2 plats et 2 saveurs d'entremets ou wedding cake différentes, pour vous aider à faire vos choix.

Pour rappel, la dégustation du fraisier et du framboisier est possible lors de la saisonnalité des fraises et des framboises soit du 1er mai au 31 août. Le fraisier individuel est à récupérer, sur réservation, en boutique BOUILLET LYON-TOKYO le samedi ou le dimanche par les clients.

Ce dîner dégustation ne pourra se faire que sur RDV (réservation 3 semaines à l'avance), dans notre établissement Brasserie Debourg (29 avenue Debourg, Lyon 7). Il sera gracieusement offert aux mariés (sur une base de 2 personnes, hors wedding cake), dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet. Dans le cas contraire, ou si vous souhaitez rajouter des convives à votre dégustation, ceux-ci vous seront facturés au prix catalogue, et seront à payer le jour de la dégustation par chèque ou espèce uniquement.

### **SITUATION COVID-19 - CLAUSE ANNULATION :**

#### **Effet de la force majeure.**

« Si l'empêchement est temporaire, l'exécution de l'obligation est suspendue à moins que le retard qui en résulterait ne justifie la résolution du contrat. Si l'empêchement est définitif, le contrat est résolu de plein droit et les parties sont libérées de leurs obligations dans les conditions prévues aux articles 1351 et 1351-1 ».

Il nous appartient donc de distinguer :

→ Si l'empêchement est temporaire, alors le contrat est suspendu.

Les parties devront exécuter le contrat, mais plus tard. Elles ne sont en aucun cas libérées. Le contrat s'appliquera de nouveau dès que possible, dès que le mal aura cessé.

→ Si l'empêchement est définitif, alors le contrat est résolu, c'est-à-dire qu'il n'existe plus.

Par conséquent, les parties doivent être remises dans l'état qui était le leur avant la conclusion du contrat. Si des sommes ont été versées, elles devront être restituées ; qu'importe si ce sont des arrhes ou un acompte.

# - CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE -

## LA SOCIÉTÉ

SAS 2V EVENTS « TOR EVENTS » dont le siège social se situe au 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-velin propose des prestations de services dans le domaine culinaire et décoratif pour tous événements privés ou professionnels. Siret : 825 013 980 00016 / RCS : Lyon  
Téléphone : 04 78 54 58 96 - Mail : [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com) / Web : [www.tor-events.com](http://www.tor-events.com)

## ASSURANCES

TOR EVENTS est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

## EXÉCUTIONS

TOR EVENTS est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. TOR EVENTS ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurées de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive. Tout contrat sera définitivement validé par TOR EVENTS à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi. La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures. TOR EVENTS attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la société décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

## MODALITÉS

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies. La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusque 1 mois avant votre événement dans la mesure où le tarif/pers demeure identique. Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus. Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison. TOR EVENTS est assuré dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture. TOR EVENTS décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce qu'elles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété. Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation. Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), des droits au bouchon ne vous seront pas demandés mais des frais de location de verres, service et gestion de vos boissons.

## TARIFS – OPTIONS – PRESTATIONS

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises. Le tarif de nos devis est valable pendant trente (30) jours à compter de l'établissement de ce dernier. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10% (sauf alcool, location et frais de route). En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, TOR EVENTS se réserve le droit de réviser ces tarifs. Sauf souscription à nos options diverses (vaisselles, mobilier...), nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire et à partir de 10 adultes uniquement, la fourniture indépendante du matériel de cuisine et de décoration des bars, îlots et buffet, la brigade et le matériel divers de service. Le débarrasage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite, nous vous demandons de débarrasser les nappes et de les mettre en boules par-dessus les casiers de vaisselle sales entreposés à l'extérieur et restitués le lundi (sauf jours fériés). Si vous avez opté pour une de nos formules « mobilier », nous vous demandons expressément de remettre en place et de ranger tout le mobilier tel qu'il aura été livré (structure de rangement et concentration au même endroit). Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € non

encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tâche indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, tel qu'à la livraison de ce dernier. Les retenues seront calculées ainsi :

- 150,00 € forfaitaire si le mobilier n'est pas remis tel qu'à la livraison
- 3,00 € par verre
- 5,00 € par vaisselle et/ou broc
- 10,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 60,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning). Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur + tables des invités + tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet, puis, votre décoration de table entièrement prévue par vos soins (sauf souscription de notre option « décoration de tables ». le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des îlots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ». L'horaire d'arrivée sera au préalable convenue par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiquée. Le planning horaire de l'organisation de votre réception définie en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement. TOR EVENTS attire votre attention sur le fait que aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérance alimentaires. La responsabilité TOR EVENTS ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances. Aucune boisson ni nourritures extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

## LIVRAISON

La responsabilité de TOR EVENTS ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses, liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive). La marchandise reste sous la responsabilité de TOR EVENTS jusqu'à la livraison. Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

## RÉSERVATION ET COMMANDE

Toute commande devra être confirmée au minimum 8 jours à l'avance, entre 1 et 12 mois concernant l'organisation de votre mariage ou tout autre événement avec organisation et service sur place ; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible. **Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 50% de la somme totale.** La confirmation de réservation par signature de ces documents, implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 8 jours avant la date de votre événement. La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé de délai de 8 jours.

## CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 50 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement. Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement d'un commercial sur les lieux de l'événement, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client, à contrario, si TOR EVENTS se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Les acomptes sur prestation sont payables selon les modalités suivantes :

- 50 % à la signature du devis et du présent contrat, encaissable de suite
- 50 % un mois avant votre événement

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt mensuel égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement. Les règlements sont réalisables par carte bancaires, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés à TOR EVENTS.

## ANNULATION

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :

- Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé.
- Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés.
- Annulation à moins de 8 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés.

En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 50% restera retenu. A l'inverse, si TOR EVENTS se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent. Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de TOR EVENTS.

## INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales. Elles sont exclusivement destinées à TOR EVENTS. Les données personnelles transmises par le client à TOR EVENTS ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises. Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à TOR EVENTS l'adresse suivante : 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin

## SERVICE CLIENTS

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter TOR EVENTS au 04 78 54 58 96 ou par email : [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com) La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions. L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis). **La signature doit être précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé » et chaque page doit être paraphée de vos initiales.** Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions. Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.



Traiteur - Organisateur de Réceptions



## ENVIE D'ORGANISER UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE ?

Tor Events est le traiteur de toutes vos réceptions privées et professionnelles à Lyon et ses alentours.

### ► POUR CHAQUE TEMPS FORT DE LA JOURNÉE :

- Petit-déjeuner
- Buffet et cocktail
- Repas assis
- Plateau repas
- Lunchbox
- Pause sucrée ...



### ■ POUR VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS :

- Séminaire, congrès, meeting
- Salon, convention
- Inauguration
- Anniversaire d'entreprise
- Evènement sportif...

### ■ POUR VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES :

- Mariage
- Anniversaire
- Baptême
- Fête de famille ...







## NOTRE AMBITION, VOUS FAIRE RÊVER !

---

Animés par la passion du métier, nous créons des formules traiteur sur-mesure afin de ravir et sublimer vos papilles.

Epicuristes contemporains, nous attachons une attention particulière au moindre détail pour faire de votre réception une véritable réussite.

Une équipe de professionnels passionnés vous assure rigueur et réactivité, privilégiant le dialogue pour atteindre tous ensemble un objectif : la réussite de votre évènement.

## LA PASSION DE LA CUISINE

---

Grâce à notre savoir-faire, nous nous adaptons à vos exigences en proposant une cuisine audacieuse et innovante.

Cuisine du monde, traditionnelle ou de nos régions... nos chefs experts dans leur spécialité répondent à vos envies pour éveiller vos sens.

Ils vous proposent un florilège de saveurs en réalisant des show culinaires, de l'esthétisme minimaliste ou encore des buffets inventifs hauts en couleurs, élaborés à partir de produits locaux.

## BESOIN D'UN ÉVÈNEMENT CLÉ EN MAIN

---

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

Nous concevons et scénarisons votre réception de manière innovante : du lieu au menu, des couleurs aux décorations, des supports au mobilier, afin de surprendre et séduire vos invités. Notre équipe expérimentée s'implique pleinement dans tous vos projets pour écouter, imaginer et innover.

Nous mettons créativité, savoir-faire et expertise à votre service pour répondre à vos exigences.

### ► CONTACT & DEMANDE DE DEVIS :

04.78.54.58.96 [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com)  
[www.tor-events.com](http://www.tor-events.com)



@tor\_events\_traiteur