

20



23

Carte Cocktail Estival
21/03/23 au 24/09/23

Traiteur - Organisateur de réception

Formules Cocktail

Notre **Chef exécutif étoilé Philippe LECHAT** à le plaisir de vous présenter sa **nouvelle carte de saison** pour vos bouchées apéritives.

TOR Events vous accompagne pour vos **réceptions cocktail** allant de **20 à 3 000 convives**.

12
PIECES

14
PIECES

16
PIECES

18
PIECES



Information : Nos formules sont à titre indicatif et servent de base.

Tarifs de nos prestations hors personnel de service et frais de route

Le 12 pièces

Pièces salées froides

Bretzel brioché de crémeux au sésame, magret de canard fumé, roquette et piment d'Espelette
Croque jambon-beurre truffé et radis fane
Duo de cônes croustillants aux saveurs :
Caviar d'aubergine, gouttelette de poivron rouge et Coulis d'avocat, magret fumé
Sucette de tomate mozza caramélisée au vinaigre balsamique sésame et pavot
Tartelette croustillante de tartare de bœuf à l'asiatique et cacahuète grillée
Veggie cups de poivron confit au réduct de vinaigre balsamique, involtini et oignon crispy
Verrine de crémeux de maïs et popcorn aux senteurs fumées

Pièces salées chaudes

Croquette d'aligot truffée
Duo de marmitons aux saveurs :
Gnocchis cœur de tomate et mozzarella, sauce citronnée et feuille de sauge infusée
Sauté de volaille pomme-curry au lait de coco et épices
Krokini caprese, saveur tomate fraîche et mozzarella
Muffins courgette, tomate et Boursin

Pièces sucrées

Croustillant chocolat-passion
Canelé bouché tradition
Gaufre de liège saupoudré de sucre neige
Mignardises fruitées
Tropézienne tradition

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



Le 14 pièces

Pièces salées froides

Blini de saumon fumé au tzatziki citron-menthe fraîche

Briochins au pavot, herbes de Provence et 3 céréales, aux saveurs :

Bacon, moutarde à l'ancienne-ciboulette, tomates confites et fromage frais; Saumon aneth et mousseline citronnée

Club sandwich coloré, dinde-tomate, salade croquante et Cream Cheese moutardée

Croustille de ceviche de Saint-Jacques à la mangue, cristalline de citron

Duetto de sablés aux saveurs : *Tomate-curry, chantilly de chèvre thym; Fleurette de St Marcellin truffé*

Duo de brouillade d'œufs aux saveurs : *Crèmeux aux senteurs de truffes et concassé d'herbes folles*

Pain pita à la Grecque, brunoise de poivrons, concombre-olive et féta

Verrine de crevette au coulis de pomme de terre vitelotte et guacamole

Pièces salées chaudes

Brochette yakitori de poulet mariné au soja

Duo de marmitons aux saveurs :

Pol pette de bœuf, sauce napolitaine « maison »

Quenelle et romanesco, sauce de crustacés

Mini empanadas de bœuf Tex Mex

Mini tielle, pate salée et confit de poulpe tomate

Pièces sucrées

Croustillant chocolat-passion

Canelé bouché tradition

Gaufre de liège saupoudré de sucre neige

Mignardises fruitées

Tropézienne tradition



Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Le 16 pièces

Pièces salées froides

Coussin de foccacia, salsa tartufalata à la truffe d'été et copeaux de mortadelle
Cubique de saumon gravlax à l'aneth et tranchette de citron
Duo de cornets de panacotta aux saveurs : *Tomate-poivron, bille de mozzarella et Asperge, fruit sec*
Duetto de macarons salés aux saveurs : *Poivron-tomate et chèvre-piment d'Espelette*
Mini pain bagels sésame et pavot, aux saveurs : *Pastrami fromage moutarde à l'ancienne; Cheddar fromage tzatziki mayonnaise; Poulet oignon Grana Padano; Saumon fromage ciboulette*
Navette « façon pissaladière », oignon, romarin, anchois et olive
Piatto de carpaccio de bœuf, copeaux de parmigiano et crème pesto
Tartelette croustillante, ganache de foie gras et chutney de figues au poivre
Trilogie de gaspachos aux saveurs : *Melon pamplemousse; Tomate andalouse; Asperge et tomate ananas*
Verrine de crevette au coulis de pomme de terre vitelotte et guacamole

Pièces salées chaudes

Beef burger, steak de bœuf, cheddar et ketchup
Chou croquant à l'escargot de Bourgogne
Duo de marmitons aux saveurs :
Fiocchetti al gorgonzola, pignons de pins torréfiés, tomate confite et olive noire
Poêlée de gambas-petits pois et crème de chorizo
Krokini caprese, saveur tomate fraîche et mozzarella

Pièces sucrées

Croustillant chocolat-passion
Canelé bouché tradition
Gaufre de liège saupoudré de sucre neige
Mignardises fruitées
Tropézienne tradition

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



Le 18 pièces

Pièces salées froides

Bretzel brioché de crémeux au sésame, magret de canard fumé, roquette et piment d'Espelette

Coussin de foccacia, salsa tartufalata à la truffe d'été et copeaux de mortadelle

Duo de cornets de panacotta aux saveurs : *Tomate-poivron, bille de mozzarella et Asperge, fruit sec*

Navette « façon pissaladière », oignon, romarin, anchois et olive

Tapas estival aux saveurs :

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan; Manchego, tomate crème basilic;

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine; Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée

Tartelette croustillante, ganache de foie gras et chutney de figues au poivre

Trilogie de gaspachos aux saveurs : *melon pamplemousse, tomate andalouse, asperge et tomate ananas*

Verrine de crémeux de maïs et popcorn aux senteurs fumées

Pièces salées chaudes

Beef burger, steak de bœuf, cheddar et ketchup

Croquette d'aligot truffée

Krokini caprese, saveur tomate fraîche et mozzarella

Trio de marmitons aux saveurs :

Fiocchetti al gorgonzola, pignons de pins torréfiés, tomate confite et olive noire

Poêlée de gambas-petits pois et crème de chorizo; Risotto végétal aux asperges vertes et copeaux de parmesan

Pièces sucrées

Croustillant chocolat-passion

Défilé de macarons aux saveurs : *Fraise, pomme verte, passion coco, cassis violette, mangue, litchi, framboise rose*

Entremet pistache et marmelade abricot et Croquant mangue passion

Gaufre de liège saupoudré de sucre neige

Mignardises fruitées aux saveurs :

Tartelettes crème citron et framboise, financier aux pommes et mousse ananas

Tropézienne tradition

Verrine de soupe de fruits rouge au basilic et fruits frais rouges de saison

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Nos coordonnées :

Tel : 04 78 54 58 96

Email : traiteur@tor-events.com

Site internet : www.tor-events.com

Nos laboratoires :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin - Rhône
1653, route de Strasbourg, 01440 Viriat - Ain



TOR EVENTS – Traiteur Organisateur de Réceptions

