

20



23

Carte Barbecue/Brasero Estival

*21/03/23 au 24/09/23*

Traiteur - Organisateur de réception

# Le Braisé

Cocktail 16 pièces en Brasero

## 6 Pièces cocktail salées froides par personne :

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

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

Cubique de saumon gravlax à l'aneth et tranchette de citron

Sucette de tomate mozza caramélisée au vinaigre balsamique sésame et pavot

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

Piatto de carpaccio de bœuf, copeaux de parmigiano et crème pesto

Trilogie de gaspachos aux saveurs :

*Melon-pamplemousse, tomate andalouse, asperge blanche et tomate-ananas*

Veggie cups de poivron confit au réduit de balsamique, involtini et oignon crispy

Verrine de crémeux de maïs et popcorn aux senteurs fumées

## Portions chaudes au Brasero (5 portions/personne) :

Araignée de porc marinée aux légumes du sud

Cœur de filet de veau aux 3 poivres

Magret de canard, sauce aux baies roses et figes rôties

Duo de saint jacques et gambas snackées

Assiettes composées de légumes (brochettes géantes)

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*

## Buffet d'offrandes fermières (2 portions/personne) :

Fourme d'Ambert, Bûchettes de chèvre frais,

Comté affiné vieille réserve, Camembert AOP,

Reblochon et Bouchons Lyonnais

Accompagné de pain

## 3 Pièces cocktail sucrées par personne :

Défilé de macarons aux saveurs :

*Fraise, pomme verte, passion coco, cassis violette, mangue, litchi framboise rose*

Gaufre de liège saupoudré de sucre neige

Croustillant chocolat-passion

Mignardises fruitées aux saveurs :

*Tartelettes crème citron et framboise,*

*Dômes financier au pomme et mousse ananas aromatisé,*

*Entremet pistache et marmelade abricot et Croquant mangue passion*

Tropézienne tradition

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



# L'Épicurien

*Repas assis au Brasero ou barbecue*

## **Planches fermières (3 portions/personne) :**

Jambon cru, Jambon blanc, Rosette de Lyon,  
Pâté en croûte du moment, Poitrine roulée et Mortadelle  
*Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain*

## **Assortiment de salades (2 portion/personne) :**

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/personne) :**

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 au barbecue ou braséro (2 choix à définir) :**

Brochettes de poulet au miel/citron  
Brochettes de boeuf au paprika /tex mex  
Echine de porc  
Travers de porc  
Papillotes de pavé de saumon aux légumes  
Accompagné de brochettes de trio de saucisses (chipolata, merguez et chorizo)  
Pommes grenailles et légumes

## **Assiettes de Trio de Fromages secs :**

Bûchettes de chèvre frais, Comté affiné vieille réserve et Reblochon  
*Accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain*

## **Desserts, à définir (1 portion/pers.)**

### **1 à 2 choix max, à définir :**

Finger cake au chocolat et noisettes, coulis de fruits  
ou  
Finger cake aux fruits rouges, coulis chocolaté  
(Fraises, framboises, groseilles et mûres)  
ou  
Tarte au citron meringuée, croustillant d'agrumes et crème acidulée

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*



# TOR's BBQ

*Repas assis au Brasero ou barbecue*

## **Planches fermières (3 portions/personne) :**

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

*Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain*

## **Assortiment de salades (2 portion/personne) :**

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/personne) :**

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*

OU

## **Entrée à l'assiette (1 choix à définir) :**

*Escalivade de légumes du chef façon tatin et son nid de mesclun*

ou

*Délice saumoné en tartare, arômes citron et sauce soja, aneth et tomates confites*

ou

*Vinaigrette de raviole de Romans, espuma de poivron doux, méli-mélo de légumes et dentelle tuile parmesane*

## **Plats chauds au barbecue ou braséro (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

## **Assiettes de Trio de Fromages secs :**

Bûchettes de chèvre frais, Comté affiné vieille réserve et Reblochon

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

## **Desserts, à définir (1 portion/pers.) 1 à 2 choix max, à définir :**

Palet miroir au chocolat et framboises, coulis de fruits rouges

ou

Macaronade aux fruits rouges-Vanille, coulis de fruits rouges

ou

Aumonière aux pommes caramel, beurre salé et compote de pomme

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*



## Nos coordonnées :

*Tel :* 04 78 54 58 96

*Email :* [traiteur@tor-events.com](mailto:traiteur@tor-events.com)

*Site internet :* [www.tor-events.com](http://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**

