

# Carte Petit-déjeuner et Pause Sucrée

21/03/23 au 24/09/23

20



23



Traiteur - Organisateur de réception

# PETIT - DEJEUNER



## Formule "Classique"

### **1 viennoiserie par personne :**

Cake marbré au chocolat

Brioche mousseline aux pralines

Beignet sucré aux pommes

### **Boissons softs (1 bouteille/5 personne) :**

Eau plate (bouteille de 1.5L),

Jus et nectars maison "Alain Milliat" : orange et pamplemousse

### **Boissons chaudes (1 tasse/pers.) :**

Café, Boîte à Thé "Maison Richard"

Carafe de lait froid

## Formule "Gourmand"

### **3 viennoiseries par personne :**

Brioche Mousseline aux pralines cuite

Beignet sucré aux pommes

Cake marbré au chocolat

Mini Croissant et mini Pain au chocolat

Panier de fruits de saison à discrétion

### **Boissons softs (1 bouteille/5 personne) :**

Eau plate (bouteille de 1.5L),

Jus et nectars maison "Alain Milliat" : orange et pamplemousse

### **Boissons chaudes (1 tasse/pers.) :**

Café, Boîte à Thé "Maison Richard"

Carafe de lait froid

# PAUSES SUCREES



## Formule "Classique"

### **2 mignardises par personne :**

Brownies au chocolat et noix de pécan  
Gaufre de liège saupoudré de sucre neige  
Madeleine de Commercy nature  
Le marbré tout citron  
Panier de fruits de saison à discrétion

### **Boissons softs (1 bouteille/5 personne) :**

Eau plate (bouteille de 1.5L),  
Jus et nectars maison "Alain Milliat" : orange et pamplemousse

### **Boissons chaudes (1 tasse/pers.) :**

Café, Boîte à Thé "Maison Richard"  
Carafe de lait froid

## Formule "Gourmand"

### **4 mignardises par personne :**

Brownies au chocolat et noix de pécan  
Gaufre de liège saupoudré de sucre neige  
Trio de muffins, saveurs :  
*Chocolat, vanille aux pépites de chocolat et pomme cannelle*  
Mignardises fruitées aux saveurs :  
*Tartelettes crème citron et framboise; Dômes financier au pomme et mousse ananas;  
Entremet pistache et marmelade abricot; Croquant mangue passion*  
Variante de donuts, saveurs : *Fraises, chocolat, caca noisette et crème*  
Panier de fruits de saison à discrétion

### **Boissons softs (1 bouteille/5 personne) :**

Eau plate (bouteille de 1.5L),  
Jus et nectars maison "Alain Milliat" : orange et pamplemousse

### **Boissons chaudes (1 tasse/pers.) :**

Café, Boîte à Thé "Maison Richard" et Carafe de lait froid

# CARTE DES BOISSONS

Bouteilles d'eau plate 1.5L "Cristaline"

Bouteilles d'eau plate 50cl. "Cristaline"

Bouteilles d'eau pétillante 1.5L "Cristaline"

Bouteilles d'eau pétillante 50cl. "Cristaline"

Bouteilles de jus et nectars artisanaux "Alain Milliat" 1L

Bouteille de jus de fruits multi-saveurs "Gilbert" 1L

Bouteille de Coca-cola 1.25cl.

Bouteille de Coca-cola 33cl.

Bouteille de Thé à la pêche noir intense "Fuzetea" 1.25cl.

Bouteille de Thé à la pêche noir intense "Fuzetea" 33cl.

Bouteille de vin rouge, Côte du Rhône "Belleruche", Maison Chapoutier 75cl

Bouteille de vin blanc, Viognier "Mirabel", Maison Chapoutier 75cl

Bouteille de vin rosé, Marius Rose Pays d'Oc, Maison Chapoutier 75cl

Bouteille de Champagne - Antoine Damont, 75cl.

## 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**

