

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

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

