

20



23

Carte Repas Assis Estival
21/03/23 au 24/09/23

Traiteur - Organisateur de réception

Le P'tit Régal

Entrées, 1 choix à définir

Millefeuille végétale et saumon gravelax, fleurette à l'aneth et baies roses, Légumes crus et cuits
ou
Délice saumoné en tartare, arômes citron et sauce soja, pointes d'aneth et tomates confites

Plats, 1 choix à définir

Fondant de volaille sauce aux cèpes, légumes croquants et fond de polenta
ou
Filet de sandre snacké, blinis d'épinard, tomate et échalote, linguine au pesto, émulsion basilic
ou
Risotto crémeux aux légumes croquants du moment

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges
ou
1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de noix

Desserts, 1 choix 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



Le Délice

Entrées, 1 choix à définir

Soupe glacée de fenouil-anis, chantilly de tomate, cigare de daurade et aneth concassé
ou

Blinis de courgette et rilette de poisson de roche, croustille d'herbes, coulis de tomate au balsamique
ou

Spirale de courgette mousseline de crevette et petits pois, vinaigrette de crustacés et légumes croquants

Plats, 1 choix à définir

Dos de cabillaud croustille de romarin, courgette au jus de rôti, purée de pomme de terre aux éclats d'olive
ou

Filet de volaille rôti, peau craquante et caviar d'aubergine, royale de pomme charlotte, persil-petits pois
ou

Suprême de pintade au beurre de pistache, gratin de macaronis truffé, Crosne confit au jus de rôti
ou

Longe de veau cuite moelleuse, jus de la cocotte à la feuille de sauge, pommes grenailles, légumes fane

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges
ou

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de noix

Desserts, 1 choix 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



Le By TOR

Entrées, 1 choix à définir

Quenelle de crevettes, brunoise de légumes et tuile craquante, jus de carapace émulsionné

ou

Tartare de thon rouge, légumes croquants à la niçoise, coulis de mangue citronné

ou

Millefeuille végétal et saumon gravelax, fleurette à la ciboulette et baie rose, légumes crus et cuits

ou

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

Plats, 1 choix à définir

Filet de rascasse jus de bouillabaisse safrané, carottes rôties au jus d'orange, écrasée de pomme de terre

ou

Cuisse de canard confite dans un jus épicés acidulé et fruits rouges, polenta aux fruits secs et jeunes légumes rôtis

ou

Confit d'agneau jus aux épices Zaatar, houmous de carotte, tartelette sablée de légumes du Sud

ou

Suprême de pintade rôti, jus court à la noisette, poêlée de champignons, pommes fondantes et tomates confites

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges

ou

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de noix

Desserts "BOUILLET LYON TOKYO", 1 choix à définir

L'Odéon *"Mousse chocolat noir 70% coeur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande"*

ou

Tarte Lyon Tokyo *"Pâte sablée aux amande et praline, crème à la praline rouge, tuile praline, yuzu et pamplemousse"*

ou

Saint-Domingue *"Mousse aux fruits exotiques, mangue & ananas frais, biscuit noix de coco"*



Le Signature

Entrées, 1 choix à définir

Foie gras cuit au naturel, chutney de fraises et framboises, réduction de vinaigre balsamique aux épices

ou

Ceviche de St Jacques aux notes de coriandre fraîche et citron combawa, tartare de tomate et cristalline de citron

ou

Cappuccino d'asperge, fleurette pistache et tomate confite, finger d'asperge et lamelles de magret fumé « maison »

Plats, 1 choix à définir

Dos de daurade royale, risotto à l'encre de seiche, feuille craquante de basilic, sauté de supions, céleri-asperge

ou

Magret de canard poêlé au caramel de tomate, pain brioché aux fruits secs, poires poêlées à la poudre d'anis

ou

Pavé de gigot d'agneau cuit basse température, pomme de terre aux senteurs de truffe, légumes et graines de Sarrazin

ou

Suprême de volaille « label rouge », jus brun aux morilles, pomme bouchon et légumes primeur

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges

ou

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de noix

Desserts "BOUILLET LYON TOKYO", 1 choix à définir

L'Odéon "Mousse chocolat noir 70% coeur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande"

ou

Tarte Lyon Tokyo "Pâte sablée aux amande et praline, crème à la praline rouge, tuile praline, yuzu et pamplemousse"

ou

Saint-Domingue "Mousse aux fruits exotiques, mangue & ananas frais, biscuit noix de coco"



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

