

20



23

Carte Livraison Estival

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

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

3.90€ HT/pers.

## 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

6.90€ HT/pers.

# PANIERS REPAS FROIDS

## Le Brotteaux

*Entrée* : Cake tranché aux légumes et fromage féta, nid de mesclun

*Plat froid* : Tartare de saumon à l'oseille et salade de riz aux légumes

*Laitage* : Trio de fromages secs

*Dessert* : Finger cake fruits rouges

17,50€ HT

## Le Croix Rousse

*Entrée* : Tarte fine de légumes méditerranéens et effeuillé de saison

*Plat froid* : Rôti de boeuf tranché accompagné de pâtes à la provençale

*Laitage* : Trio de fromages secs

*Dessert* : Finger cake au chocolat

19,50€ HT

## Le Tête d'Or

*Entrée* : Salade de boulgour aux légumes croquants

*Plat froid* : Poke-Bowl au poulet mariné au teryaki, gingembre, avocat, pois maraichers edamame, riz blanc

*Laitage* : Trio de fromages secs

*Dessert* : Cheesecake, cream cheese, citron et cannelle

16,50€ HT



# PANIERS REPAS CHAUDS

18,00€ HT

Le Terreaux

*Entrée* : Salade de boulgour façon taboulé

*Plat chaud* : Escalope de volaille sauce aux 3 poivres et pâtes aux légumes

*Laitage* : Trio de fromages secs

*Dessert* : Finger cake chocolat

23,00€ HT

Le Fourvière

*Entrée* : Tarte fine de légumes méditerranéens et effeuillé de saison

*Plat chaud* : Pavé de saumon rôti aux baies roses et pommes de terres sautées, légumes de saison

*Laitage* : Trio de fromages secs

*Dessert* : Finger cake fruits rouges

19,00€ HT

Le Lyonnais

*Entrée* : Pâté en croûte, cornichons et fond de mesclun

*Plat chaud* : Saucisson brioché sauce marchand de vin et pommes vapeur

*Laitage* : 1/2 Saint-Marcellin grand affinage

*Dessert* : Tarte tatin façon grand-mère



# PANIER REPAS SPECIAUX

Date Limite de Commande :

La veille avant 12h00

Il est possible de commander à la dernière minute, un menu défini par nos soins, en fonction des stocks disponibles

## Le Végétarien & Végan

*Entrée :*

Poêlée de légumes au quinoa (oignons, courgettes, poivron, tomate, ail, huile d'olive et poivre)

*Plat froid :*

Salade Thaï aux nouilles chinoises et légumes croquants

*Dessert :*

Compote de pommes

*Fruits :*

Salade de fruits frais et de saison

15,50€ HT

## Le Sans Gluten

*Entrée :*

Poêlée de légumes au quinoa (oignons, courgettes, poivron, tomate, ail, huile d'olive et poivre)

*Plat chaud :*

Colin vapeur aux herbes, haricots verts et citron

*Dessert :*

Compote de pommes

*Fruits :*

Salade de fruits frais et de saison

14,50€ HT

# PANIERS REPAS PREMIUM



A partir de  
29,00€  
HT/pers.

## "The Fish Jar"

*Entrée* : Coulis d'avocat et dés de tomate, effeuillé de saumon fumé

*Plat chaud* : Blanquette de lieu, sauce safranée, tagliatelle de légumes

*Dessert* : Fraises au basilic et coulis de fruits rouges, éclats de meringues

## "The Meat Jar"

*Entrée* : Vinaigrette d'asperge crue-cuit et copeaux de foie gras

*Plat chaud* : Boeuf braisé façon parmentier, crumble de pain grana-padano

*Dessert* : Crémeux au chocolat et granola

## "The Vegetarian Jar"

*Entrée* : Panacotta tomate-poivron, mesclun de salade et bille de mozzarella

*Plat chaud* : Risotto de coquillettes au parmesan confit de légumes du soleil

*Dessert* : Pana cotta vanille et coulis de fruits rouges



*Plats chauds à réchauffer par vos soins*

# Démarche Ecologique

Parce que nous sommes dans une **démarche écoresponsable** et en accord avec le **développement durable**, tous nos supports et contenants de paniers repas sont **recyclés, recyclables et réutilisables**.



## COMPOSITION DU COFFRET

Contenants fabriqués en Bretagne, avec de la matière issue à 100% de bouteilles d'eau minérale recyclées, recyclables à 100%,

Coffret carton fabriqué dans les Pyrénées-Orientales, constitué à 60% de fibres recyclées et 40% de fibres vierges, recyclable à 100%,

Impressions réalisées avec des encres à base d'eau, inodores et non nocives pour l'environnement.





# LUNCH'BOX SANDWICHS



## Le Chicken

Salade « Pasta al pesto verde »

*Fusilli, courgette, tomate confite et sauce pesto*

Sandwich chicken

*Pain baguette, filets de volaille, parmesan, tomate, salade et sauce Caesar*

Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan  
ou Muffin aux myrtilles  
ou Flan pâtissier

14,90€ HT

## Le Bagnat

Salade de boulgour aux légumes

*Boulgour, carottes de couleur, tomate, oignon rouge*

Sandwich bagnat

*Pain bagnat, œuf dur, thon, tomate, salade, haricot vert, concombre, oignons, olives noires, sauce mayonnaise*

Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan  
ou Muffin aux myrtilles  
ou Flan pâtissier

14.90€ HT

## Le Végétarien

Salade Médina

*Courgette, pommes de terre, pois chiche, poivron, tomate et raisin sec*

Wrap végétarien

*Wrap de crudités, carottes, tomate, salade, concombre, oignon rouge, mayonnaise*

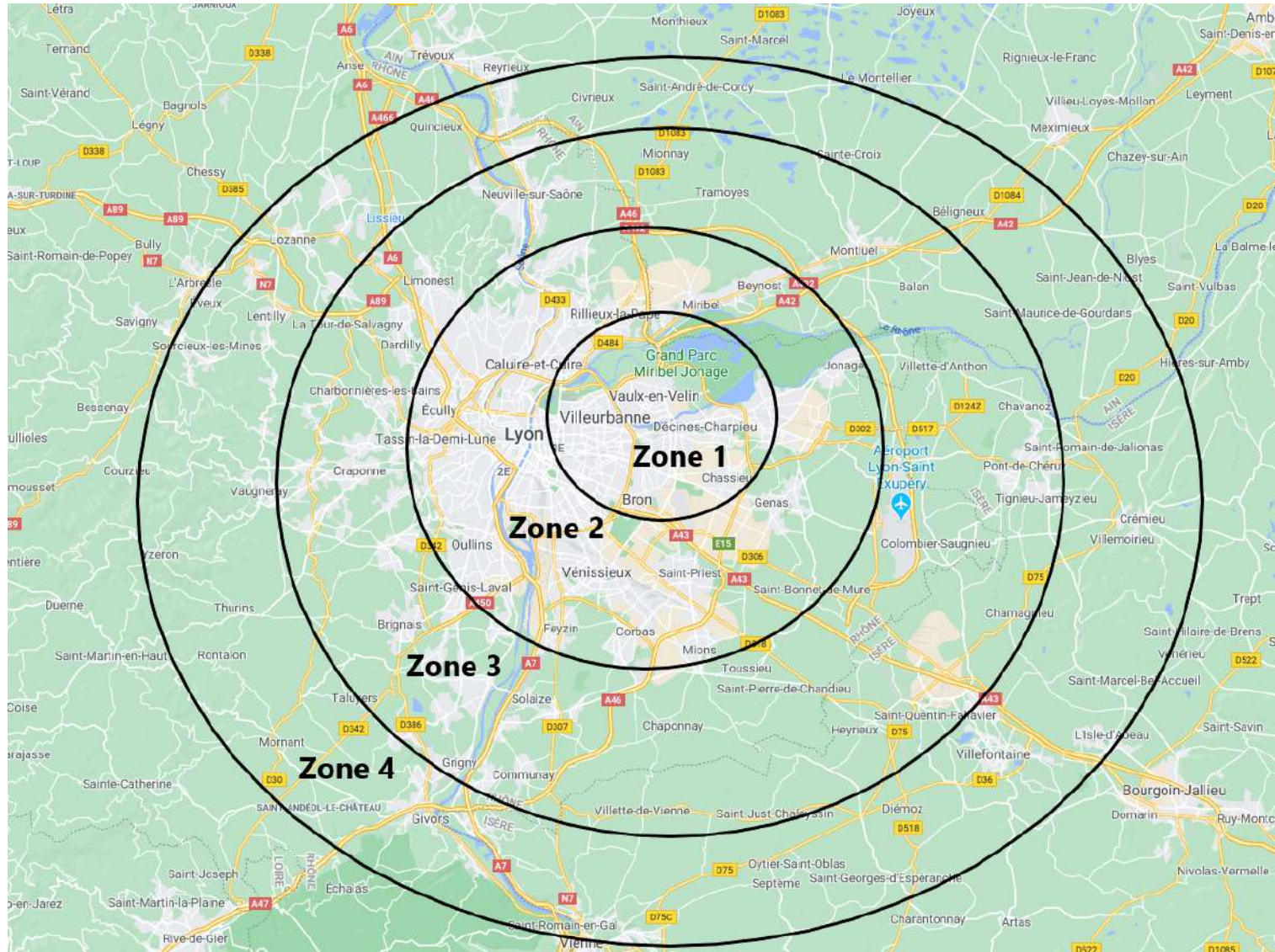
Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan  
ou Muffin aux myrtilles  
ou Flan pâtissier

14.90€ HT



# Frais de Livraison - Paniers Repas / Lunch'box Sandwichs



DISTANCES DEPUIS NOS  
LABORATOIRES (km)

Zone 1 : [0 ; 9]

Zone 2 : [10 ; 20]

Zone 3 : [21 ; 28]

Zone 4 : [29 ; 35]

FRAIS DE LIVRAISON\* (en € HT\*\*)

Zone 1 : offerts

Zone 2 : 20 euros

Zone 3 : 28 euros

Zone 4 : 30 euros

Pour toute livraison en dehors de ces zones, les frais sont déterminés selon votre localisation. Nous consulter.

\*prix calculé pour 1 aller-retour

\*\*TVA de 20%

# FORMULES BUFFET'BOX

9 pièces - 12.80€ HT/pers.

12 pièces - 17.00€ HT/pers.

15 pièces - 21.20€ HT/pers.

## Pièces salées froides

Blini de saumon fumé au tzatziki citron-menthe fraîche  
Bretzel brioché de crémeux au sésame, magret de canard fumé et gel de piment d'Espelette  
Club sandwich coloré, dinde-tomate, salade croquante et Cream Cheese moutardée  
Croque jambon-beurre truffé et radis fane  
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  
Pain pita à la Grecque, brunoise de poivrons, concombre-olive et féta  
Tartelette croustillante de tartare de bœuf à l'asiatique et cacahuète grillée

## Pièces sucrées

Croustillant chocolat-passion  
Défilé de macarons aux saveurs :  
*Fraise, pomme verte, passion coco, cassis violette, mangue, litchi framboise rose*  
Mignardises fruitées aux saveurs :  
*Tartelettes crème citron et framboise, Dômes financier au pomme et mousse ananas,*  
*Entremet pistache et marmelade abricot et Croquant mangue passion*

Tropézienne tradition 9



11 portions - 23.50€ HT/pers.

**Planches Fermières de charcuterie (3 portions/pers.) :**

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

**Cake tranchés (1 portion/pers.) :**

Cakes moelleux au fromage féta et légumes de saison

**Mini Sandwichs à partager (2 pièces/pers.) :**

Brioכים 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*

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*

**Bowl d'entrée individuel (1 portion/pers.) :**

Bowl de salade « Pasta al pesto verde »  
*Fusilli, courgette, tomate confite et sauce pesto*

**Planches de fromages de nos régions (3 portions/pers.) :**

Fourme d'Ambert,  
Bûchettes de chèvre frais,  
Comté affiné vieille réserve,  
Camembert AOP,  
Reblochon,  
Bouchons Lyonnais  
*Accompagnés de pain de campagne*

**Dessert (1 portion/pers.) :**

Finger cake chocolat  
Finger cake fruits rouges





12 portions - 29.90€ HT/pers.

**Planches Fermières de charcuterie (3 portions/pers.) :**

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

**Cake tranchés (1 portion/pers.) :**

Cakes moelleux au fromage féta et légumes de saison

**Mini Sandwichs à partager (2 pièces/pers.) :**

Brioche 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*

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*



**Bowl d'entrée individuel (1 portion/pers.) :**

Bowl de salade « Pasta al pesto verde »  
*Fusilli, courgette, tomate confite et sauce pesto*

**Plat chaud sous chafing-dish ou cocotte (1 portion/pers.) :**

Wok de poulet et légumes à l'Asiatique,  
nouilles chinoises et coriandre fraîche  
*OU*

Lunetti ai 4 fromaggi :

*Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano et ricotta émulsion parmesane*

**Planches de fromages de nos régions (3 portions/pers.) :**

Fourme d'Ambert,  
Bûchettes de chèvre frais,  
Comté affiné vieille réserve,  
Camembert AOP,  
Reblochon,  
Bouchons Lyonnais  
*Accompagnés de pain de campagne*

**Dessert (1 portion/pers.) :**

Finger cake chocolat  
Finger cake fruits rouges

# 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

5,90€ HT

Livraison hors installation et frais de route

## 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

8.90€ HT

# CARTE DES BOISSONS

Bouteilles d'eau plate 1.5L "Cristaline"	3,00€ HT
Bouteilles d'eau plate 50cl. "Cristaline"	2,00€ HT
Bouteilles d'eau pétillante 1.5L "Cristaline"	3,00€ HT
Bouteilles d'eau pétillante 50cl. "Cristaline"	2,00€ HT
Bouteilles de jus et nectars artisanaux "Alain Milliat" 1L	13.80€ HT
Bouteille de jus de fruits multi-saveurs "Gilbert" 1L	4,50€ HT
Bouteille de Coca-cola 1.25cl.	4,50€ HT
Bouteille de Coca-cola 33cl.	2,50€ HT
Bouteille de Thé à la pêche noir intense "Fuzetea" 1.25cl.	4,50€ HT
Bouteille de Thé à la pêche noir intense "Fuzetea" 33cl.	2,50€ HT
Bouteille de vin rouge, Côte du Rhône "Belleruche", Maison Chapoutier 75cl	
Bouteille de vin blanc, Viognier "Mirabel", Maison Chapoutier 75cl	14,60€ HT/bt.
Bouteille de vin rosé, Marius Rose Pays d'Oc, Maison Chapoutier 75cl	
Bouteille de Champagne - Antoine Damont, 75cl.	29,90€ HT/bt.



## 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**

