

20



24

Carte Ateliers Culinaires

Traiteur - Organisateur de réception

STANDS FROIDS SALÉS

Bar à Cornets salés

Garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Chantilly à l'aneth et crevettes,
Chantilly citronnée-ciboulette et rouget grillé mariné,
Chantilly de parmesan, pointe de pesto et tomate cerise

Bar à Saumon

Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique
& garni de betterave, aneth-citron vert, poivres parfumés
(20gr/pers. - 35 pers. minimum)

Bar à Dégustation de Jambon Serrano

Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano
sur planches rustiques
(tarif pour 400 pièces)

Bar à Dégustation de Jambon Ibérico CEBO

Découpe minute de jambon Ibérico CEBO Espagne
sur planches rustiques en bois
(tarif pour 400 pièces environ - 6.500kg à 7kg)

Bar à Foie gras maison

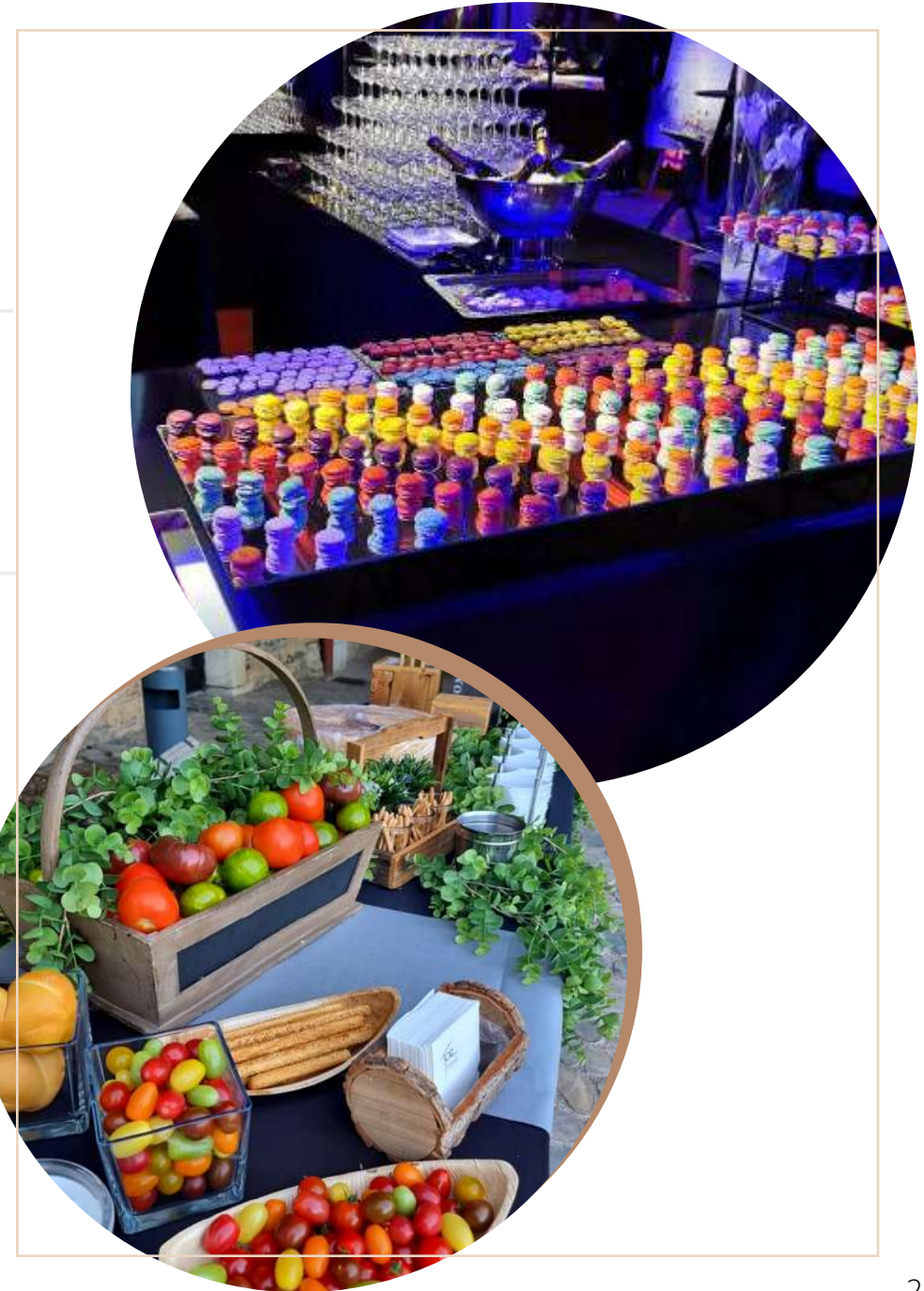
Découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices
(tarif 1kg = 50 pers. minimum)

Bar à Mozzarella

Affumicata et Stracciatella di buffala & Focaccia au romarin-basilic
Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois
(gressins et panières à tomates cerises colorées)

Bar à Dégustation de Macarons salés

Aux saveurs de votre choix (1 saveur = lot de 35 macarons) :
Thym & huile d'olive, Chèvre & piment d'Espelette,
Carottes & cumin, Tapenade & olive verte,
Tomate & basilic, Foie gras & chocolat



Bar à Tartares (1 choix)

Tartares minute de saumon, thon ou bœuf du chef assaisonné devant vous & servi en barquettes biodégradables

(90gr/pers. - 50 pers. minimum)

Maître Sushi en live

Chef Din préparant devant vos convives des spécialités japonaises, comme des sushis, makis et autres variétés dans les plus pures traditions, mais aussi créer des pièces uniques à la demande !

Bar à Caviar "Tradition Prestige"

Esturgeon blanc creusé dans la glace servi sur son blinis accompagné de crème fraîche & crème acidulée

(250 grammes)

Trancheuse Wismer

Découpe minute de charcuterie à la trancheuse Wismer

Jambon blanc truffé, Jambon affiné San Daniele, Mortadelle Italienne, Jambon de parme, Mortadelle truffée...



ATELIERS PLANCHA

Araignée de porc marinées aux légumes du sud - 60gr

Cœur de filet de veau aux trois poivres - 60gr

Couteaux au beurre aillé grillés - 60gr

Mini brochette de crevettes marinées - 35gr

Mini brochette de Saint-Jacques, marinées - 20gr

Émincés de poulet marinés au lait de coco et citronnelle - 60gr

Escalope de foie gras poêlées & sa compotée d'abricots - 45gr

Filet de bar grillés au citron vert - 50gr

Pluma de Pata Negra grillée & son espuma de poivrons - 60gr

Magret de canard grillé, sauce aux baies roses - 50gr

Médallions de homards snackés, sauce yakitori & citron - 60gr

Supions grillés et persillés - 60gr

Tentacule de Poulpe flambée au pastis, vierge de légumes - 50gr

**grammage/pers. hors cuisson*

ANIMATIONS CHAUDES

Meule de Parmigiano Reggiano
au risotto crémeux

(50gr./pers.) - (50 pers. minimum)

Ravioles de Romans pochées minute

Chèvre et crème pesto ou basilic et tomates ou fromage herbe et crème d'ail
(minimum 30 pers.)

Wok Terre ou Mer

Bœuf ou crevettes aux nouilles Chinoises & légumes

Bar à Crêpes salées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

Stand Pinsa Romana 100gr/pers.

Pinsa (pâte focaccia revisitée), garnie minute

Cuite au four et coupée en parts pour une dégustation gourmande

Recettes base tomate, crème et nature :

La Mortadelle, La Jambon Truffée, La Végétarienne, La Burrata...

(70 pers. minimum)



STANDS SAVOYARDS

Arbre à Fondue Suisse

Format dégustation :

Arbre à fondue, caquelons de Formage Suisse AOP
et Vacherin Fribourgeois
Accompagné de pain

Bar à Tartiflette

Sous chafing dish

Accompagné de sa salade verte

Bar Raclette de 1/2 Meule

Format dégustation :

½ Meule à raclette « Le Montagnon » Franc-Comtois
Pomme de terre, Ramequins de cornichons,
Ramequins de d'oignons grelots,
Accompagné de Charcuterie



ANIMATIONS SUCRÉES

Bar à Cornets sucrés

Garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Crème chocolat noir et framboise fraiche, Fruits rouges, Pistache

Bar à Dégustation de Macarons sucrés

Aux saveurs de votre choix (1 saveur = lot de 35 macarons) :

Caramel crémeux & beurre salé, Framboise, Violette,
Pistache, Vanille, Citron, Café, Chocolat

Bar à Crêpes sucrées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

Fontaine à chocolat

Brochette de bonbons et fruits de saison

Animation avec location et personnel de service compris

Barbe à Papa

Goût Fraise

Animation avec location et personnel de service compris

Distributeur de Popcorn

Animation avec location et personnel de service compris



HUITRES



Composez votre plateau d'huîtres/fruits de mer selon nos formules :

Plateaux d'huîtres

Plateaux de 6 huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claire n°3 OU de Normandie Spéciale Isigny n°3

Plateaux de 12 huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claire n°3 OU de Normandie Spéciale Isigny n°3

Plateaux de 18 huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claire n°3 OU de Normandie Spéciale Isigny n°3

Plateaux de 24 huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claire n°3 OU de Normandie Spéciale Isigny n°3

ou

Plateaux panachés de 6, 12, 18 ou 24 huîtres Fines de Claire n°3 & Spéciale Isigny n°3

&

Accompagnements: Beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

Fruits de mer :

Crevettes roses /6 unités

Bulots /6 unités

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

