



20



24

Carte Cocktail Hiver
08/01/24 au 31/03/24

Traiteur - Organisateur de réception

Formules Cocktail

Notre **Chef exécutif Alexandre PORCEILLON** à le plaisir de vous présenter sa **nouvelle carte de saison** pour vos bouchées apéritives.

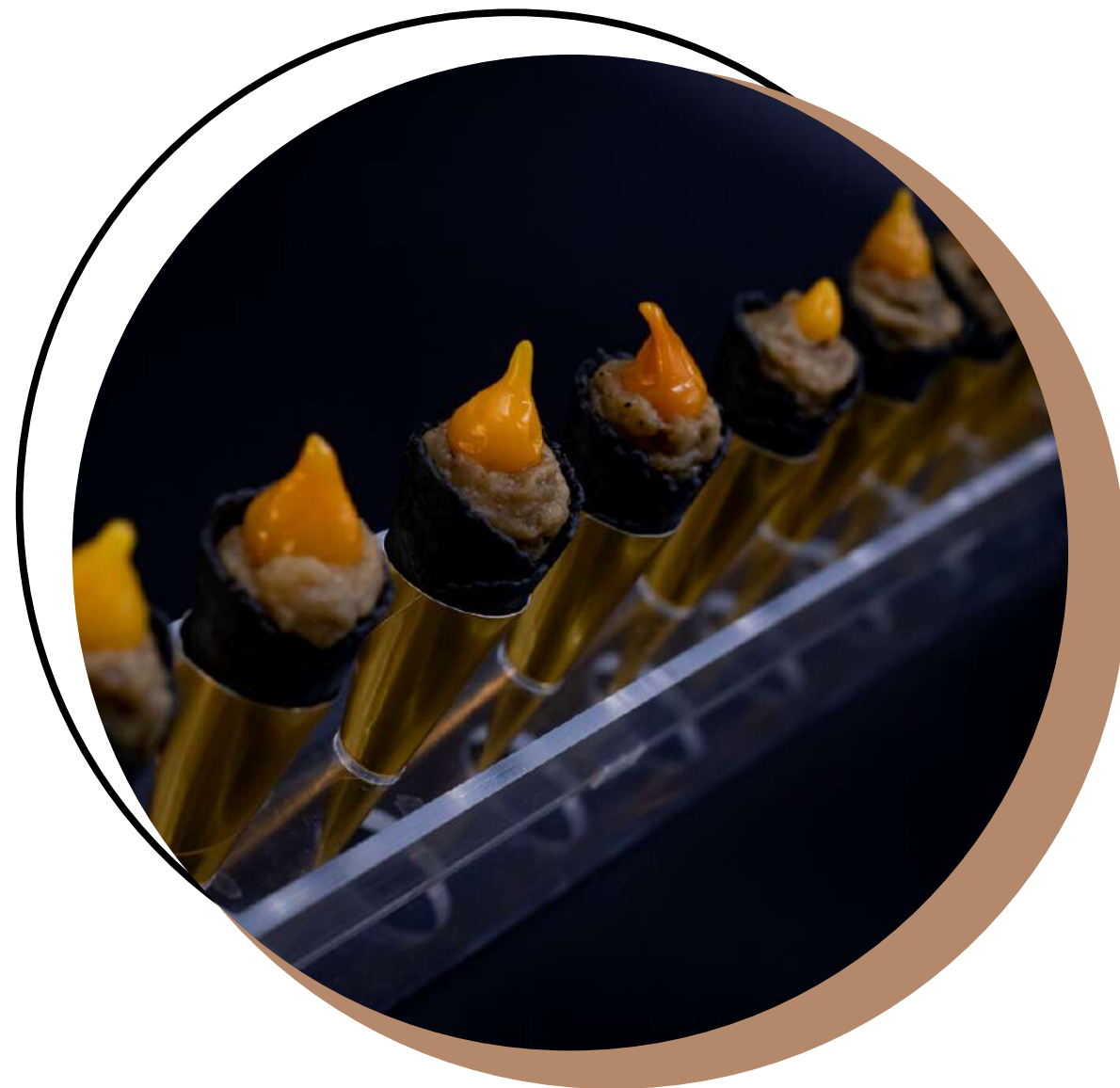
TOR Events vous accompagne pour vos **réceptions cocktail** allant de **20 à 3 000 convives**.

12
PIECES

14
PIECES

16
PIECES

18
PIECES



Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur

Tarifs de nos prestations hors personnel de service et frais de route

Le 12 pièces

Pièces salées froides

Club sandwich à l'italienne (*jambon blanc rostello aux herbes, roquette pesto, tomate*)
Cornet panacotta aux champignons, crumble noisette, gel persil
Choco parmesan, crème anchois (*sablé parmesan, creamcheese, anchois et citron*)
Macaron des canuts
Maki de saumon, pointe de wasabi
Verrine mais coco piquillos (*soupe de maïs, pesto de piquillos et lait de coco*)

Pièces salées chaudes

Cromesquis d'effiloché de canard
Bao escargot persillé (*pain vapeur aux escargots*)
Kefta de volaille a la marocaine
Risotto de coquille a la truffe

Pièces sucrées

Canelé bouché tradition
Macaron vanille fruits rouges
Tartelette chocolat-caramel

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur



Le 14 pièces

Pièces salées froides

Bretzel brioché, jambon Serrano, fromage frais concombre

Navettes assorties :

Saumon aneth, mousse de canard champignons échalotes, thon poivronnade et fromage noix

Tartelette comté noix

Verrine indienne (*Dahl de lentille corail curry, mousse coco citron vert*)

Wrap comme une salade César

Pièces salées chaudes

Croquette aligot truffe

Frenchy corn dog

Pulled pork, patate douce (*effiloché de canard mariné façon barbecue*)

Raviole polenta morille, crème champignons

Pièces sucrées

Canelé bouché tradition

Tartelette aux pralines

Triangle chocolat-amande



Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Le 16 pièces

Pièces salées froides

Navette façon niçoise (*émietté de thon, olive, mascarpone, anchois*)

Bonbon foie gras, enrobé de vin chaud

Le bœuf fumé, séché et mûré

Macaroni, crème de crabe (pâte farcie de chair de crabe, mascarpone et citron vert)

Tartelette chou fleur, voile curry

Tapas focaccia :

Jambon Serrano-concassée de tomate et sablé au parmesan.

Manchego-tomate confite-crème basilic et roquette.

Pièces salées chaudes

Cheeseburger

Raviole transparente, pomme de terre aneth

Bao escargot persillé (pain vapeur aux escargots)

Tofu poché bouillon curcuma, petits légumes

Pièces sucrées

Canelé bouché tradition

Macaron vanille fruits rouges

Tartelette caramel et noix

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur

Le 18 pièces

Pièces salées froides

Club sandwich à l'italienne (jambon blanc rostello aux herbes, roquette pesto, tomate)

Mini lunch pavot herbes et 3 céréales, aux saveurs :

Bacon, moutarde à l'ancienne-ciboulette, Tomates confites fromage frais, Saumon-aneth et mousseline citronnée

Tartelette comté noix

Rouleau de bœuf comme un tartare

Saumon gravelax, algue citronnée

Verrine mais coco piquillos (*soupe de maïs, pesto de piquillos et lait de coco*)

Pièces salées chaudes

Bao escargot persillé (*pain vapeur aux escargots*)

Cromesquis d'effiloché de canard

Raviole transparente, pomme de terre aneth

Sot l'y laisse de poulet, crème champignons

Pièces sucrées

Canelé bouché tradition

Tartelette chocolat caramel

Tartelette aux pralines

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

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

