

20



24

Carte Barbecue/Brasero Estival

Traiteur - Organisateur de réception

# Le Braisé

*Cocktail en Brasero*

## **6 Pièces cocktail salées froides par personne :**

Bretzel brioché de saumon fumé, fromage frais et concombre

Club sandwich façon Niçoise

*(Émietté de thon, olive, mascarpone, anchois, feuille de sucrose)*

Navette lyonnaise

*(Cervelle canut, gel vin rouge, cervelas)*

Tataki de bœuf aux graines de sésame

Tartelette saveur chèvre et noix

Verrine glacée de Salmorejo, petits croûtons croustillants

## **Portions chaudes au Braséro (5 portions/personne) :**

Mini brochette onglet de bœuf

Mini brochette poulet au curry

Magret de canard

Gambas snackées

Mini assiettes de légumes (brochettes géantes)

*Accompagné de sauces maison : sauce au poivre, mayonnaise estragon*

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*

## **Buffet d'offrandes fermières (30gr/personne) :**

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Tomme noire,

Bûche de chèvre

Crottin de chèvre

*Accompagné de pain*

## **3 Pièces cocktail sucrées par personne :**

Canelé bouché tradition

Macaron vanille fruits rouges

Tartelette chocolat-caramel



# L'Épicurien

Repas assis au Brasero ou barbecue

## Planches fermières (30gr/personne) :

Chiffonnade : Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

*Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain*

## Assortiment de salades (175gr/personne) :

Salade Grecque :

*Concombre, poivron, fromage, oignons, olive noire, tomate et huile d'Olive*

Salade de Fusilli au pesto :

*Fusilli, courgette et demi-tomate cerise confite et sauce pesto*

## Assortiment de tartes et cake (1 portion/personne) :

Quiche Gourmande aux légumes du soleil

*Tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon*

Cake tranché saveur *légumes de saison et mozzarella*

## Plat chaud au barbecue ou braséro (1 choix à définir) :

Steak de poulet mariné aux saveurs

*Saveur de votre choix : ail des ours, paprika, piment d'Espelette ou Créole)*

ou

Steak de thon

Accompagnés de pommes grenailles & légumes

## Assiettes de Trio de Fromages secs :

Bleu de Bresse AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Tomme de brebis

*Accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain*

## Buffets de desserts à partager (1 portion/personne) :

Grands bols de présentation aux saveurs :

Mousse au chocolat façon grand-mère

Salade de fruits frais de saison

*Repas accompagné de pain*

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*



# TOR's BBQ buffet

Repas assis avec animation au Brasero ou barbecue

## Planches fermières (30gr/personne) :

Chiffonnade : Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

*Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain*

## Assortiment de plateau estival (175gr/personne) :

Plateau de melon à l'italienne

Plateau de Insalata Caprese *(tomates de couleurs & mozzarella)*

Miroir de Carpaccio de bœuf

## Quiche Maison (120gr/personne) :

Quiche Gourmande aux légumes du soleil

*Tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon*

## Plat chaud au barbecue ou braséro (1 plat à définir) :

Picanha de bœuf

*(ou Côte de bœuf Aberdeen 450gr/pers. supplément 12.60€ HT/pers.)*

ou

Longe de thon

Accompagné de pommes grenailles & légumes

## Buffet de fromages de nos régions :

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Tomme noire,

Bûche de chèvre

Crottin de chèvre

*Accompagné de pain*

## Buffets de desserts à partager (1 portion/personne)

Grands bols de présentation aux saveurs :

Mousse au chocolat façon grand-mère

Salade de fruits frais de saison

*Repas accompagné de pain*

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*



# TOR's BBQ à l'assiette

*Repas assis avec animation au Brasero ou barbecue*

## **Entrée à l'assiette (1 choix à définir) :**

Soupe glacée de tomates, mousse de straciatella, tuile croustillante de pain  
ou  
Cannelloni de courgette comme une salade grecque

## **Plat chaud à l'assiette au barbecue ou braséro : (1 choix à définir)**

Picanha de bœuf  
*(ou Côte de bœuf Aberdeen 450gr/pers. supplément 12.60€ HT/pers.)*  
ou  
Longe de thon

### Accompagnements :

Pommes grenailles  
Légumes

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*

## **Assiettes de Trio de Fromages secs :**

Bleu de Bresse AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Tomme de brebis  
*Accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain*

## **Desserts à l'assiette :**

Le Gambetta  
*Mousse chocolat noir, crémeux vanille, morceaux de framboises, biscuit*  
ou  
L'Exotique  
*Biscuit dacquoise à la noix de coco, crémeux passion, mousse noix de coco*  
  
*Repas accompagné de pain*



## 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**

