

2024
-
2025



Collection Mariage

- Votre traiteur mariage sur mesure -

Hiver 03/10/24 au 29/03/25



TOR
Events

Notre entreprise

Votre mariage est un évènement unique... Pour qu'il reste gravé dans votre mémoire, Thierry Vano, son service commercial et ses chefs cuisiniers animés par la **passion du métier** vous accompagnent dans l'organisation de votre réception. TOR EVENTS travaille en étroite **collaboration** avec vous à partir de votre demande initiale jusqu'au jour de votre célébration.

Nos engagements ?

- Rencontre, échange, conseil & partage
- Ravir & séduire vos papilles
- Orchestrer & personnaliser votre réception
- Une équipe chaleureuse & professionnelle pour vous entourer...

Du vin d'honneur au repas, notre catalogue mariage vous séduira par la saveur de nos **créations** pour éveiller vos sens. Nous vous garantissons un choix de produits de qualité et une **présentation visuelle parfaite**.

Notre équipe de chefs cuisiniers et pâtisseries créent une multitude de suggestions culinaires qui, grâce à la variété de leur style, ravit les gourmets comme tous les amateurs de cuisine.

Quelle que soit la présentation que vous choisissiez de donner à votre mariage, nous aurons l'offre de restauration qui convient



Sommaire

1 VIN D'HONNEUR ET BOISSONS DOUCES *12 à 13* CARTE DES BOISSONS GÉNÉRALE

2 à 4 ATELIERS CULINAIRES *14* OPTIONS

5 à 7 MENU DES MARIÉS ET BOISSONS DOUCES *15* BRUNCH EN LIVRAISON

8 FORMULES ENFANTS ET MENU PRESTATAIRE *16* BRUNCH AVEC SERVICE

9 MIGNARDISES *17 à 18* ARTS DE LA TABLE, PERSONNEL, TRANSPORT...

10 à 11 FORFAIT AVEC ET SANS BOISSONS *19 à 22* CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

FORMULE TURQUOISE

7 PIÈCES/PERSONNE

FORMULE OCRE

9 PIÈCES/PERSONNE

FORMULE RUBIS

11 PIÈCES/PERSONNE

Exemple de pièces cocktail salées froides

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

Maki de saumon, pointe de wasabi

Choco parmesan, crème anchois (sablé parmesan, creamcheese, anchois et citron)

Bonbon foie gras, enrobé de vin chaud (ganache foie gras trempé dans un gel au vin chaud)

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

Wrap comme une salade César

Tartelette chou fleur, voile curry

Tartelette comté noix

Bretzel brioché, jambon Serrano, fromage frais concombre

Exemple de pièces cocktail salées chaudes

Cromesquis d'effiloché de canard

Frenchy corn dog

Raviole polenta morille, crème champignons

Cheeseburger

Bao escargot persillé

Risotto de coquille à la truffe

Sot l'y laisse de poulet, crème champignons



Vin d'honneur

Avec boissons douces, service et art de la table

Cette prestation comprend :

Les boissons douces :

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)

Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)

Bouteilles de jus de fruits

Bouteilles de sodas 1.25L : Coca-cola, thé noir pêche

Verrerie pour les softs

Mise en place / dressage :

Nappage buffet tissé et serviettes cocktail

Présentation des produits sur différents supports

Service :

Tarifs valables uniquement sur les formules complètes

Pour un minimum de 60 adultes au vin d'honneur

Recettes des pièces cocktail susceptibles d'être modifiées

Ateliers Culinaires

Animés par nos cuisiniers

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
(tarif 50 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 présentation 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 Foie gras maison

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

Bar à Mozzarella

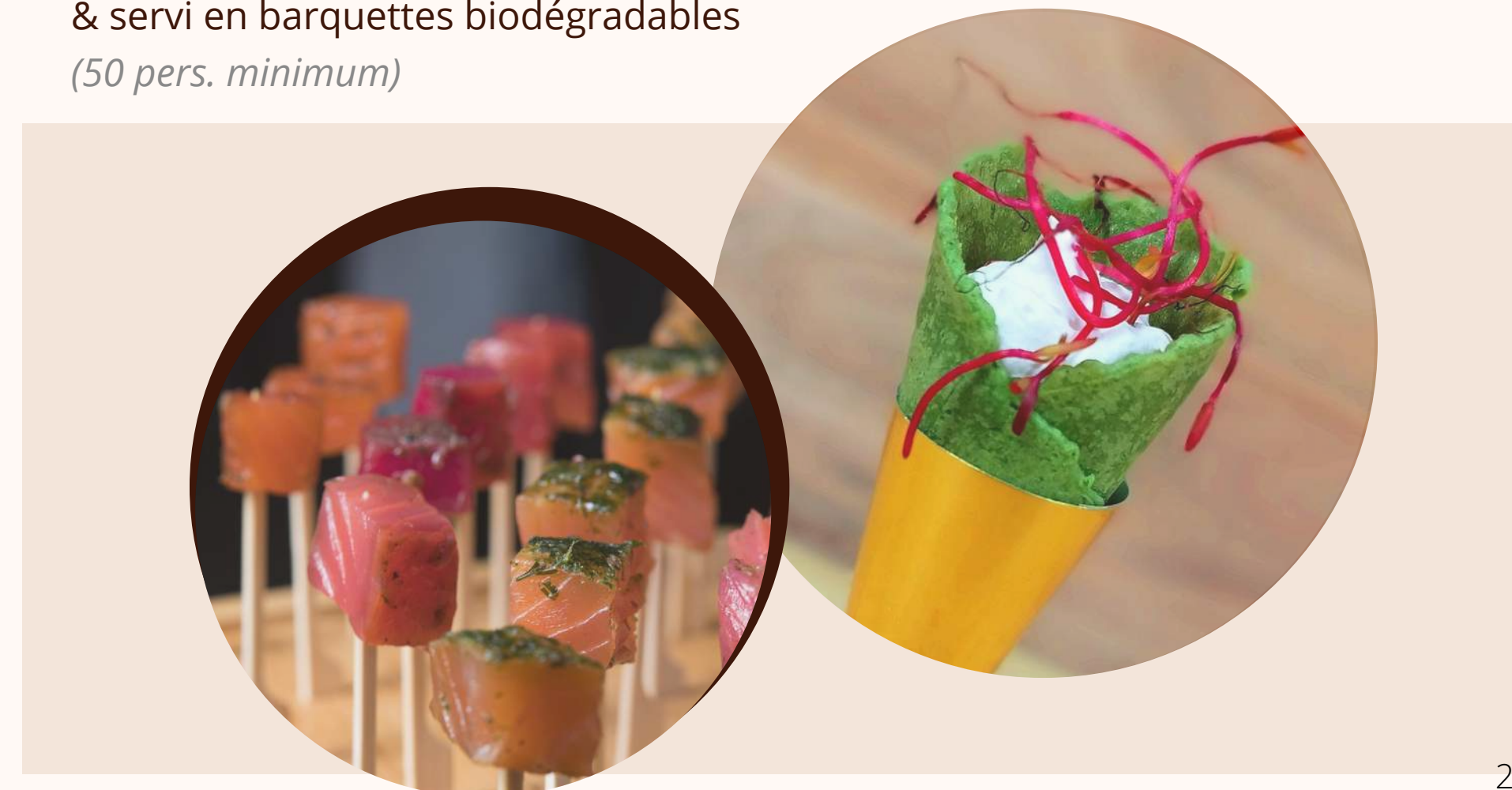
Affumicata et Straciatella di buffala & Focaccia au romarin-basilic
Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois
(gressins et panières à tomates cerises colorées)
(tarif 50 pers. minimum)

Bar à Saumon

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

Bar à Tartares (1 choix)

Tartares minute de saumon, thon ou bœuf du chef assaisonné devant vous
& servi en barquettes biodégradables
(50 pers. minimum)



ATELIERS PLANCHA

Animés par nos cuisiniers (au minimum 50 portions par atelier)
(ou sous chafing-dish)

Araignée de porc marinées aux légumes du sud

Cœur de filet de veau aux trois poivres

Couteaux au beurre aillé grillés

Mini brochette de crevettes marinées

Mini brochette de Saint-Jacques, marinées

Émincés de poulet marinés au lait de coco et citronnelle

Escalope de foie gras poêlées & sa compotée d'abricots

Filet de bar grillés au citron vert

Pluma de Pata Negra grillée & son espuma de poivrons

Magret de canard grillé, sauce aux baies roses

Supions grillés et persillés

Tentacule de Poulpe flambée au pastis, vierge de légumes



ANIMATIONS CHAUDES

Meule de Parmigiano Reggiano
au risotto crémeux

(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

(tarif 30 pers. minimum)

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)

Bar Raclette de 1/2 Meule

Format dégustation (80gr/pers.):

Fromage de montagne au lait cru & ses accompagnements *(tarif 35 pers. minimum)*

Bar à Crêpes salées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

(tarif 50 pers. minimum)



ANIMATIONS SUCRÉES

Bar à Cornets sucrés

Garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Crème chocolat noir et framboise fraiche, Fruits rouges, Pistache

(tarif 50 pers. minimum)

Bar à présentation 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

(tarif 50 pers. minimum)

Menu Topaze



Cette prestation comprend :

Les boissons douces

Bouteilles en verre d'eau pétillante et minérale 1L

et

Café et Thé Maison "Café Richard"

Service :

Pour un minimum de 60 adultes au repas

Entrées des mariés :

Crèmeux de butternut, crème noisette et chips de pain

ou

L'oeuf carbonara (oeuf parfait, crème de lard paysan, oignons frits, tuile croustillante)

Plats des mariés :

Suprême de volaille, bisque de crustacé, pressé de pommes de terre aux trompettes de la mort

ou

Pavé de merlu grillé, crème de coquillage, butternut rôti aux petits légumes

Fromages à l'assiette :

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges

ou

Assiette de trio de fromages secs, accompagnés d'huile de noix et îlot de verdure

Dessert des mariés :

Pièce montée choux (3 choux/pers.) :

Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage, dragées & bougies

2 parfums au choix maximum : vanille, chocolat, praliné

ou

Entremets sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir) :

Le Caraïbe

"Biscuit dacquoise amande, feuilleté praliné noisette du piemont, mousse onctueuse au chocolat noir"

Le Mango

"Mousseline orange, crèmeux mangue, morceaux de mangue, biscuit croustillant amandes"

Le Câlin

"Biscuit croustillant amandes, pâte sucrée, coulis caramel beurre salé, crème stracciatella vanille éclat de chocolat"

ou

Le Framboisier

"Biscuit génoise, crème légère à la vanille bourbon de madagascar et framboises"

ou

Wedding Cake Classique : (supplément à prendre en compte)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : Chocolat, Framboisier ou Fraisier

Disponibles à la dégustation et en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité.

avec boissons douces, service & arts de la table

Entrées des mariés :

Saumon gravelax, algues nori, condiment betterave vanille, écailles de radis
ou
Raviole polenta morilles, crème de champignons
ou
Foie gras poêlé comme un pot au feu

Plats des mariés :

Pavé de truite, sauce coco curry rouge, pommes duchesse, tombée de choux Pak Choi
ou
Filet de canette, gastrique framboise, polenta grillée et petits légumes de saison
ou
Quasi de veau basse température, jus au miel, pommes Anna, larme de carottes

Fromages à l'assiette :

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges
ou
Demi-saint-Marcellin affiné « Mère Richard » accompagné d'huile de noix et îlot de verdure

Dessert des mariés :

Pièce montée choux (3 choux/pers.):

Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage, dragées & bougies
2 parfums au choix maximum : vanille, chocolat, praliné

ou

Entremets sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir):

Le Caraïbe

"Biscuit dacquoise amande, feuilleté praliné noisette du piemont, mousse onctueuse au chocolat noir"

Le Mango

"Mousseline orange, crèmeux mangue, morceaux de mangue, biscuit croustillant amandes"

Le Câlin

"Biscuit croustillant amandes, pâte sucrée, coulis caramel beurre salé, crème stracciatella vanille éclat de chocolat"

ou

Le Framboisier

"Biscuit génoise, crème légère à la vanille bourbon de madagascar et framboises"

ou

Wedding Cake Classique : (supplément à prendre en compte)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : Chocolat, Framboisier ou Fraisier

Disponibles à la dégustation et en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité.

Menu Opale



Cette prestation comprend :

Les boissons douces

Bouteilles en verre d'eau pétillante et minérale 1L
et

Café et Thé Maison "Café Richard"

Service :

Pour un minimum de 60 adultes au repas

Menu Savoyard



Cette prestation comprend :

Les boissons douces

Bouteilles en verre d'eau pétillante et minérale 1L

et

Café et Thé Maison "Café Richard"

Service :

Pour un minimum de 60 adultes au repas

Mise en bouche :

Crèmeux de butternut, crème noisette et chips de pain

ou

Raviole polenta morilles, crème de champignons

Plats avec animation Savoyarde :

Raclette 180gr-200gr/pers. (service au buffet uniquement) :

Appareils de ½ Meule de 2,5 kg à raclette fumée au bois de hêtre ou raclette de Savoie IGP au lait cru

Accompagnés de Charcuterie 140 gr/pers. :

Jambon blanc et Jambon sec 6 mois d'affinage de Savoie, Bacon fumé au bois d'hêtres, Rosette, Poitrine roulée, Saucissons secs supérieur de Savoie et Pomme de terre, Ramequins de cornichons, Ramequins de d'oignons

ou

Fondue Suisse 180gr-200gr/pers. (1 caquelon/4 pers.) :

Fondue Suisse : 50% Formage Suisse AOP + 50 % Vacherin Fribourgeois

Possibilité de fondue saveur : truffe, cèpes (supplément à définir)

Accompagnés de Charcuterie 140 gr/pers. :

Jambon blanc et Jambon sec 6 mois d'affinage de Savoie, Bacon fumé au bois d'hêtres, Rosette, Poitrine roulée, saucissons secs supérieur de Savoie et 125gr.de pain/pers.

ou

Tartiflette Savoyarde (servie en format cocotte ou à l'assiette) :

Pommes de terre cuisinées avec du reblochon, lardons, crème fraîche, oignons

Accompagnée de salade de saison

Dessert des mariés :

Pièce montée choux (3 choux/pers.) :

Plaque nougatine, Décor nougatine, pastillage, dragées & bougies

2 parfums au choix maximum : vanille, chocolat, praliné

ou

Entremets sur présentoir à étages avec bougies & figurines (2 choix à définir) :

Le Caraïbe

"Biscuit dacquoise amande, feuilleté praliné noisette du piemont, mousse onctueuse au chocolat noir"

Le Mango

"Mousseline orange, crèmeux mangue, morceaux de mangue, biscuit croustillant amandes"

Le Câlin

"Biscuit croustillant amandes, pâte sucrée, coulis caramel beurre salé, crème stracciatella vanille éclat de chocolat"

ou

Le Framboisier

"Biscuit génoise, crème légère à la vanille bourbon de madagascar et framboises"

ou

Wedding Cake Classique : (supplément à prendre en compte)

Uniquement un seul parfum pour l'ensemble de la pièce : Chocolat, Framboisier ou Fraisier

Disponibles à la dégustation et en prestation uniquement du 1er mai au 31 août afin de respecter la saisonnalité.

avec boissons douces, service & arts de la table

Formules enfants et prestataires



BUFFET ENFANT

4 pièces/pers., avec boissons douces

Quiche tranchée aux 3 fromages

Mini Navettes aux saveurs :

Poulet fromage mayonnaise curry
Saumon fumé à l'aneth citron fromage

Fromage courgette thym

Mini Bagels aux saveurs :

Saumon fumé,
Tomate parmesan, crème,
Fromage frais-ciboulette

Boissons incluses :

Eau plate, jus de fruits et sodas



MENU ENFANT

avec boissons douces

Plat chaud :

Filet de poulet rôti,
Pommes de terre grenailles
Haricots verts

Desserts :

Fondant au chocolat
& bonbons

Boissons incluses :

Eau plate, jus de fruits et sodas



MENU PRESTATAIRES

avec boissons douces

Entrée :

Cake tranché aux légumes et fromage féta,
nid de mesclun

Plat à réchauffer sur place :

Filet de poulet rôti, pommes de terre grenailles
et haricots vert

Fromage : Fromage sec du moment

Dessert : Fondant au chocolat

Boissons incluses :

Eau plate 1.5L

Mignardises

RÉDUITS BOUILLET LYON TOKYO

Assortiments de 12, 24, 35 ou 54 réduits



Baba au rhum	Mousse chocolat noir, feuillantine croustillante
Praline rouges & Yuzu	Compotée Kiwi, mousse, biscuit madeleine à l'huile d'olive
Mousse chocolat noir & namelaka vanille	Tartelette Framboise
Mousse exotique & fruits frais	Tartelette citron
Charlotte fruits rouges, mousse fromage blanc citron vert	Crème pâtissière, crème au beurre, Grand Marnier oranges confites
Tarte fraise mélisse & mousse vanille	Tarte dulcey passion

Recettes susceptible de changer en fonction de la nouvelle carte estivale de la pâtisserie BOUILLET

MIGNARDISES CLASSIQUES

Canelé bouché tradition	Tartelette chocolat au lait caramel
Tartelette citron meringuée	Abricotin chocolat blanc
Entremet chocolat croustillant	Macaron vanille fruits rouges
Entremet framboisier	Triangle chocolat-amande
Tropézienne	Tarte caramel et noix
Tartelette aux pralines	

CANDY BAR

3 pièces par personne

Mini Macarons assortis : <i>chocolat, pistache, vanille, citron, café</i>	Bonbonnières de bonbons & guimauves
Mini Choux lunch pop assortis : <i>chocolat, vanille, framboise, citron, caramel</i>	Mini Calirons saveurs fruités en damier : <i>pomme, citron, orange, framboise et nature</i>
Mini Donuts colorés assortis : <i>caramel, frais, chocolat, cacao noisette, crème nature</i>	Mini Meringues assorties : <i>fraise, citron vert, banane et coco</i>
	Mini Muffins assortis : <i>chocolat ou fruits</i>



Formules avec ou sans boissons

VIN D'HONNEUR

FORFAIT AVEC BOISSONS ALCOOLISÉES

Formule apéritif : (3 verres/pers.)

2 choix maximum à définir

Kir à la crème de fruit,
Cocktail de fruits sans alcool,
Cocktail de fines bulles,
Champenoise,
Punch
ou Sangria

COMPRENANT :

Installation du buffet boissons,
nappage, décoration, personnel de
service, vasque, glaçons, glace pilée,
verrerie, service, débarrassage,
gestion de vos boissons

FORFAIT SANS BOISSONS ALCOOLISÉES

Composition :

Location verrerie (3 verres/pers)
Glaçons, glace pilée
Vasque + louche
Buffet boissons, nappage,
Décoration
Personnel de service

COMPRENANT :

Installation du buffet boissons,
personnel de service, service,
débarrassage,
gestion de vos boissons



TOR
Events

Formules avec ou sans boissons

REPAS DES MARIÉS

FORFAIT AVEC BOISSONS ALCOOLISÉES

Formule vins "Maison Chapoutier": (2 bouteilles/table)
2 choix maximum à définir

Rouge, Côtes-du-Rhône « Belleruche », 75cl.

Blanc, Marius Viognier Pays d'Oc, 75cl.

Rosé, Marius Rose Pays d'Oc, 75cl.

Formules fines bulles: (1 coupe/pers.)

Champagne Brut, Antoine Damont

COMPRENANT :

Dressage des tables du repas assis,
installation du buffet gâteau des
mariés (nappage, boissons, vasque,
décoration), personnel de service,
glaçons, glace pilée, verrerie, service,
débarassage, gestion des boissons

FORFAIT SANS BOISSONS ALCOOLISÉES

Composition :

Location verrerie (3 verres/pers)

Glaçons, glace pilée

Vasque + louche

Buffet boissons, nappage,

Décoration sur buffets de desserts

Personnel de service

COMPRENANT :

Dressage de vos tables du repas assis,
installation du buffet gâteau des mariés
(nappage, boissons, vasque,
décoration), service, débarassage,
gestion de vos boissons



OR
Events

Carte des boissons

Formule Softs 1 (1 bouteille/2.5pers.)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)
Bouteilles de jus de fruits multivitaminés (en carafe)
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche



Bière Blonde Pression

Tireuse à bières + Co2
+ 1 fût de 30 litres de 120 ½ bières blondes* METEOR
et verres gobelets
**Sup. bières blanches et ambrées*

Formule Softs 2 (1 bouteille/2.5pers.)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)
Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)
Bouteilles de jus et nectars artisanaux (Alain Milliat)
Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche



Boissons Chaudes

Café, Maison Richard
Thé ou infusion, Maison Richard

Formule Cocktails (1 verre/pers.)

Kir royale à la crème de fruits
(*Champagne Antoine Damont*),
Cosmopolitan, Gin Garden, Mojito,
Moscow Mule, Sex on the beach ou Spritz



Formule Vins 1 (bouteille 75cl.)

"Maison Chapoutier"

Vin Rouge, Côtes-du-Rhône « Belleruche »
Vin Blanc, Marius Viognier Pays d'Oc
Vin Rosé, Marius Rose Pays d'Oc

Carte des boissons

Formule Vins 2 (bouteille 75cl.)

"Maison Chapoutier"

Vin Rouge, Crozes-Hermitage "Meysonniers"

Vin Blanc, Viognier "Mirabel"

Vin Rosé, Côtes de Provence "Mathilde"



Autres bulles (1 bouteille 75cl/6 pers.)

"Daniel Boccard"

Bugey Cerdon Méthode Ancestrale
Chardonnay blanc, Bulles de Laura Méthode Ancestrale

Présentation en vasque argentée & glaçons



Fines bulles

(1 bouteille 75cl/6 pers.)

Champagne Brut, Antoine Damont

Présentation en vasque argentée & glaçons



Alcools Forts (bouteille 70cl.)

Vodka Fjorowka premium 37.5°

Whisky William Lawson's 40°

Rhum Havana Club 3 ans 37.5°

Get 27 21°

Accompagnements : Coca Cola, Jus de pommes...





TOR
Events



Options

Planche Fermière de charcuterie (60gr/pers.)

Chiffonnade : jambon blanc, rosette, jambon cru Serrano et mortadelle

Planche de fromages de nos régions (60gr/pers.)

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Tomme noir, Saint Marcelin de la mère Richard, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre

Fontaine à champagne (mise en place comprise)

Capacité de 80 coupes.

(Hors bouteilles, Prévoir environ 10 bouteilles de champagne.)

Mange-debout (nappage, mise en place et enlèvement compris)

Mis à disposition avec leur nappage lycra blanc. (Hauteur : 110cm, Diamètre : 81cm)

Voiture à glaces (livraison et installation incluses)

Déclinés en 5 parfums, servi en cornets de glace (gaufrette).

Saveurs au choix :

Sorbet Cassis,

Sorbet Fraise,

Glace Mousseuse au chocolat,

Glace Rhum-Raisin,

Glace Vanille, Glace Café...

Réfrigéré, il peut contenir 5 bacs gastro 2.4 litres. Loué avec ses accessoires (cloches).

An outdoor dining area with multiple tables covered in white tablecloths. The tables are set with white linens, silverware, and glassware. Centerpieces of blue hydrangeas are placed on the tables. The chairs are light-colored wooden chairs with white cushions. The background shows a building and greenery.

Formules Brunch

Brunch en livraison

Tarif hors frais de livraison



Fournis en lunch'box jetables avec couverts biodégradables
Livraison le jour de votre réception mariage,
et laissée à disposition au frais

Buffet'box salé et sucré campagnard (lunch'box) :

Planches fermières, Cakes, Salades, Mini sandwiches, Fromage et Desserts

Portions salées froides :

Cake moelleux aux légumes du sud & fromage féta (40gr./pers.)

Tapas sur pain focaccia, aux saveurs (2 pièces/pers.) :

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette

Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices

Salade de Fusilli au pesto (175gr/pers.) :

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

Plateaux à partager (70gr/pers.) :

Boîte "camembert" de Fromage de nos Régions (30gr/pers.) :

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Tomme noir, Bûche de chèvre et Crottin de chèvre
et

Boite "camembert" de Charcuterie (40gr/pers.) :

Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

Accompagnés de beurre et condiments

Dessert individuel (1 portion/pers.), décliné en 2 saveurs :

Finger cake saveur fruits rouges

Fraises, framboises, groseilles et mûres

et

Finger cake saveur chocolat

Chocolat et noisettes

Buffet'box salé et sucré campagnard :

Planches fermières, Cakes, Salades, Mini sandwichs, Fromage et Desserts

Portions salées froides :

Cake moelleux aux légumes du sud & fromage féta (40gr./pers.)

Tapas sur pain focaccia, aux saveurs (2 pièces/pers.) :

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette

Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices

Salade de Fusilli au pesto (175gr/pers.) :

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

Plateaux à partager (70gr/pers.) :

Planches de Fromage de nos Régions (30gr/pers.) :

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Tomme noir, Bûche de chèvre et Crottin de chèvre
et

Planches de Charcuterie (40gr/pers.) :

Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle
Accompagnés de beurre et condiments

Révélation sucrées à partager (1 portion/pers.) :

Grandes tartes au chocolat noir

Grandes tartes aux pralines

Saladiers de mousse au chocolat

Saladiers de salade de fruits de saison

avec boissons douces, et personnel de service

Brunch complet

Tarif hors frais de livraison



Cette prestation comprend :

Les boissons douces

Bouteilles en verre d'eau pétillante et minérale 1L

Bouteilles de sodas 1.5L : Thé pêche & Coca cola + Jus de fruits 1L en carafes

Café et Thé Maison "Café Richard"

Service :

Formule pour un minimum de 80 convives (5h de vacation incluses)



Informations supplémentaires

LES ARTS DE LA TABLE ET LE MATÉRIEL :

Pour référence, voici les tarifs de location vaisselle :

Location verres à vin ou eau (sans service), en pack de 50 : 0.70€/verre

Location coupe à champagne (sans service), en pack de 50 : 0.70€/coupe

Location tasses à thé et/ou tasses à café (sans service), en pack de 50 : 1.00€/tasse
Location assiettes (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce

Location fourchettes (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce

Location couteaux (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce

Location cuillères (sans service), en pack de 50 : 0.60€/pièce

Achat glaçons (1 sac de 20kg pour 100 pers.) : 75.00€ TTC

Achat glace pilée (1 sac de 20kg pour 20 bouteilles environ) : 45.00€ TTC

Location vasque à boissons : 20.00€ TTC

Location nappage supplémentaire + 10 serviettes coton (table ronde 150cm pour 8/10 pers. : 25.00€ TTC

Informations sur les équipements :

Si nos équipes ne peuvent pas repartir avec l'ensemble du matériel, nous vous laissons le soin de nous les rapporter le lundi suivant de votre prestation avant 12h00 dans nos laboratoires situés au : 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin.

LE PERSONNEL DE SERVICE :

Pour vous garantir le meilleur service, nous mettons à votre disposition le personnel qualifié et nécessaire, qui se chargera le jour "J" de la mise en place du nappage et de la vaisselle selon vos instructions (la disposition des tables et des chaises restant à votre charge).

Le jour de la prestation, le personnel sera présent 3h avant le début du cocktail et jusqu'à 1h du matin. Au-delà, il sera facturé 50.00€ /heure/serveur.

En exemple, pour une réception commençant à 18h00 sur la base de 100 convives (enfants compris) au cocktail et dîner, nous vous suggérons :

- 1 maître d'hôtel de 15h00 à 1h00

- 2 serveurs /1 barman de 15h00 à 1h00

- 2 cuisiniers de 15h00 à 1h00

Pour tout service supplémentaire,(ex.service de vos boissons ou moins de 60 convives), vous serez facturés 50.00€ TTC /heure/personnel (charges sociales comprises)

INFORMATIONS SUR LE DÉROULEMENT PRÉVISIONNEL DE LA JOURNÉE :

Pour une réception de 100 convives commençant à 18h00 :

- **A partir de 14h00** : Arrivée du personnel

Livraison du matériel, des boissons et des mets

Mise en place des buffets pour le cocktail et/ou dîner, des tables

- **A partir de 18h00** : Accueil de vos convives et service du cocktail

- **A partir de 20h30** : Service du dîner

- **De 0h00 à 1h00** : Fin estimative du dîner

Débarrassage de l'office par les cuisiniers

Débarrassage partiel par nos maîtres d'hôtel

- **Après 1h00** : Nous pouvons vous laisser du personnel de service, par exemple pour :
 - vos animations sucrées et/ou le service des boissons
 - le débarrassage total du lieu de réception après le départ de vos derniers invités

TRANSPORT :

Des frais de déplacement vous seront facturés : 1.14€/km /véhicule, frais de péages inclus.

NAPPAGE ET VAISSELLE :

Les nappes & serviettes de votre repas assis seront à récupérer dans nos laboratoires les jours avant la réception, pour votre bonne mise en place,

Nous communiquer 1 mois avant le nombre de tables, types et dimensions de celles-ci.

Le nappage de votre vin d'honneur sera fourni le jour de la prestation

Toute nappe tâchée ou abîmée et vaisselle ou verrerie cassée ou non restituée sera à la charge du client et facturée au tarif en vigueur du prestataire.

Le matériel laissé à votre disposition en fin de réception sera sous votre responsabilité et devra nous être restitué dans notre laboratoire : 26 avenue Pablo Picasso, 69120 Vaulx en Velin

DEGUSTATION :

Les dégustations sont possibles à partir de 2 personnes.

Ce dîner dégustation ne pourra se faire que sur RDV (réservation 3 semaines à l'avance), dans notre établissement Brasserie Debourg (29 avenue Debourg, Lyon 7).

Nous demandons aux mariés de régler sur place la totalité de la dégustation en fonction du nombre de personnes présentes (au prix du catalogue), par espace ou par chèque.

Nous autorisons une table de 4 personnes maximum (mariés inclus, soit 2 personnes supplémentaires maximum).

Dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet, la dégustation des deux mariés uniquement sera gracieusement offerte.

Seule la dégustation de quelques pièces cocktail définies par le chef ainsi que votre choix de menu (hors pièce montée, wedding cake et fromages), vous sera proposée.

La dégustation comprend au maximum 2 entrées, 2 plats et 2 saveurs d'entremets différentes, pour vous aider à faire vos choix.

Pour rappel, la dégustation du fraisier et du framboisier est possible lors de la saisonnalité des fraises et des framboises soit du 1er mai au 31 août. Le fraisier individuel est à récupérer, sur réservation, en boutique BOUILLET LYON-TOKYO le samedi ou le dimanche par les clients.

Toute annulation du repas dégustation à moins de 48h00 donnera lieu à une facturation.

De plus, aucun ajout de participant ne peut s'intégrer à moins de 8 jours ouvrés du jour de votre dégustation.

LE PERSONNEL DE SERVICE :

Effet de la force majeure. « Si l'empêchement est temporaire, l'exécution de l'obligation est suspendue à moins que le retard qui en résulterait ne justifie la résolution du contrat.

Si l'empêchement est définitif, le contrat est résolu de plein droit et les parties sont libérées de leurs obligations dans les conditions prévues aux articles 1351 et 1351-1 ».

Il nous appartient donc de distinguer :

→ Si l'empêchement est temporaire, alors le contrat est suspendu. L

es parties devront exécuter le contrat, mais plus tard. Elles ne sont en aucun cas libérées.

Le contrat s'appliquera de nouveau dès que possible, dès que le mal aura cessé.

→ Si l'empêchement est définitif, alors le contrat est résolu, c'est-à-dire qu'il n'existe plus.

Conditions générales de vente

LA SOCIÉTÉ

SAS 2V EVENTS « TOR EVENTS » dont le siège social se situe au 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-velin propose des prestations de services dans le domaine culinaire et décoratif pour tous événements privés ou professionnels.

Siret : 825 013 980 00016

RCS : Lyon

Téléphone : 04 78 54 58 96

Mail : traiteur@tor-events.com

Web : www.tor-events.com

ASSURANCES

TOR EVENTS est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

EXÉCUTIONS

TOR EVENTS est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. TOR EVENTS ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive. Tout contrat sera définitivement validé par TOR EVENTS à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi. La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures. TOR EVENTS attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la société décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

MODALITÉS

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies. La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusqu'à 1 mois avant votre événement dans la mesure où le tarif/pers demeure identique. Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus. Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison. TOR EVENTS est assuré dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est en aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture. TOR EVENTS décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et de ce qu'elles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété. Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation. Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), des droits au bouchon ne vous seront pas demandés mais des frais de location de verres, service et gestion de vos boissons.

Le service est inclus jusqu'à 60 convives et jusqu'à l'heure indiquée en page 1 de votre proposition, auquel cas un supplément de 50 € /heure et par personnel de service sera appliqué (une heure entamée est due).

Conditions générales de vente

TARIFS – OPTIONS – PRESTATIONS

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises. Le tarif de nos devis est valable pendant trente (30) jours à compter de l'établissement de ce dernier. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10% (sauf alcool, location et frais de route). En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, TOR EVENTS se réserve le droit de réviser ces tarifs. Sauf souscription à nos options diverses (vaisselles, mobilier...), nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire et à partir de 10 adultes uniquement, la fourniture indépendante du matériel de cuisine et de décoration des bars, ilots et buffet, la brigade et le matériel divers de service. Le débarrassage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite, nous vous demandons de débarrasser les nappes et de les mettre en boules par-dessus les casiers de vaisselle sales entreposés à l'extérieur et restitués le lundi (sauf jours fériés). Si vous avez opté pour une de nos formules « mobilier », nous vous demandons expressément de remettre en place et de ranger tout le mobilier tel qu'il aura été livré (structure de rangement et concentration au même endroit). Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € non encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tâche indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, tel qu'à la livraison de ce dernier.

Les retenues seront calculées ainsi :

- 150,00 € forfaitaire si le mobilier n'est pas remis tel qu'à la livraison
- 3,00 € par verre
- 5,00 € par vaisselle et/ou broc
- 10,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 60,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning). Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur + tables des invités + tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet, puis, votre décoration de table entièrement prévue par vos soins (sauf souscription de notre option « décoration de tables ». le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des ilots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe le jour « J ». L'horaire d'arrivée sera au préalable convenue par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiquée. Le planning horaire de l'organisation de votre réception définie en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement. TOR EVENTS attire votre attention sur le fait que aucune garantie ne pourra être confirmées concernant les allergies et intolérance alimentaires. La responsabilité TOR EVENTS ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances. Aucune boisson ni nourritures extérieures à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

LIVRAISON

La responsabilité de TOR EVENTS ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses, liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive). La marchandise reste sous la responsabilité de TOR EVENTS jusqu'à la livraison. Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Conditions générales de vente

RESERVATION ET COMMANDE

Toute commande devra être confirmée au minimum 30 jours à l'avance, entre 1 et 12 mois concernant l'organisation de votre mariage ou tout autre événement avec organisation et service sur place ; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible. Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 50% de la somme totale. La confirmation de réservation par signature de ces documents, implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 30 jours avant la date de votre événement. La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé de délai de 30 jours.

CONDITIONS DE REGLEMENT

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 50 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement. Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement d'un commercial sur les lieux de l'événement, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client, à contrario, si TOR EVENTS se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Les acomptes sur prestation sont payables selon les modalités suivantes :

- 50 % à la signature du devis et du présent contrat, encaissable de suite

- 50 % un mois avant votre événement

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt mensuel égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement. Les règlements sont réalisables par carte bancaires, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés à TOR EVENTS.

ANNULATION

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes : - Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé. - Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés. - Annulation à moins de 8 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 50 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés. En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 50% restera retenu. A l'inverse, si TOR EVENTS se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser deux fois l'acompte versé. Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent. Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de TOR EVENTS.

Conditions générales de vente

INFORMATIQUE ET LIBERTES

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales. Elles sont exclusivement destinées à TOR EVENTS. Les données personnelles transmises par le client à TOR EVENTS ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises. Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à TOR EVENTS l'adresse suivante : 80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin

SERVICE CLIENTS

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter TOR EVENTS au 04 78 54 58 96 ou par email : traiteur@tor-events.com La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions. L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis). La signature doit être précédée de la mention : « bon pour accord, lu et approuvé » et chaque page doit être paraphée de vos initiales. Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions. Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Les photos dans cette présentation sont non contractuelles



Contactez nous



04 78 54 58 96



80 chemin du Gabugy,
69120 Vaulx en Velin

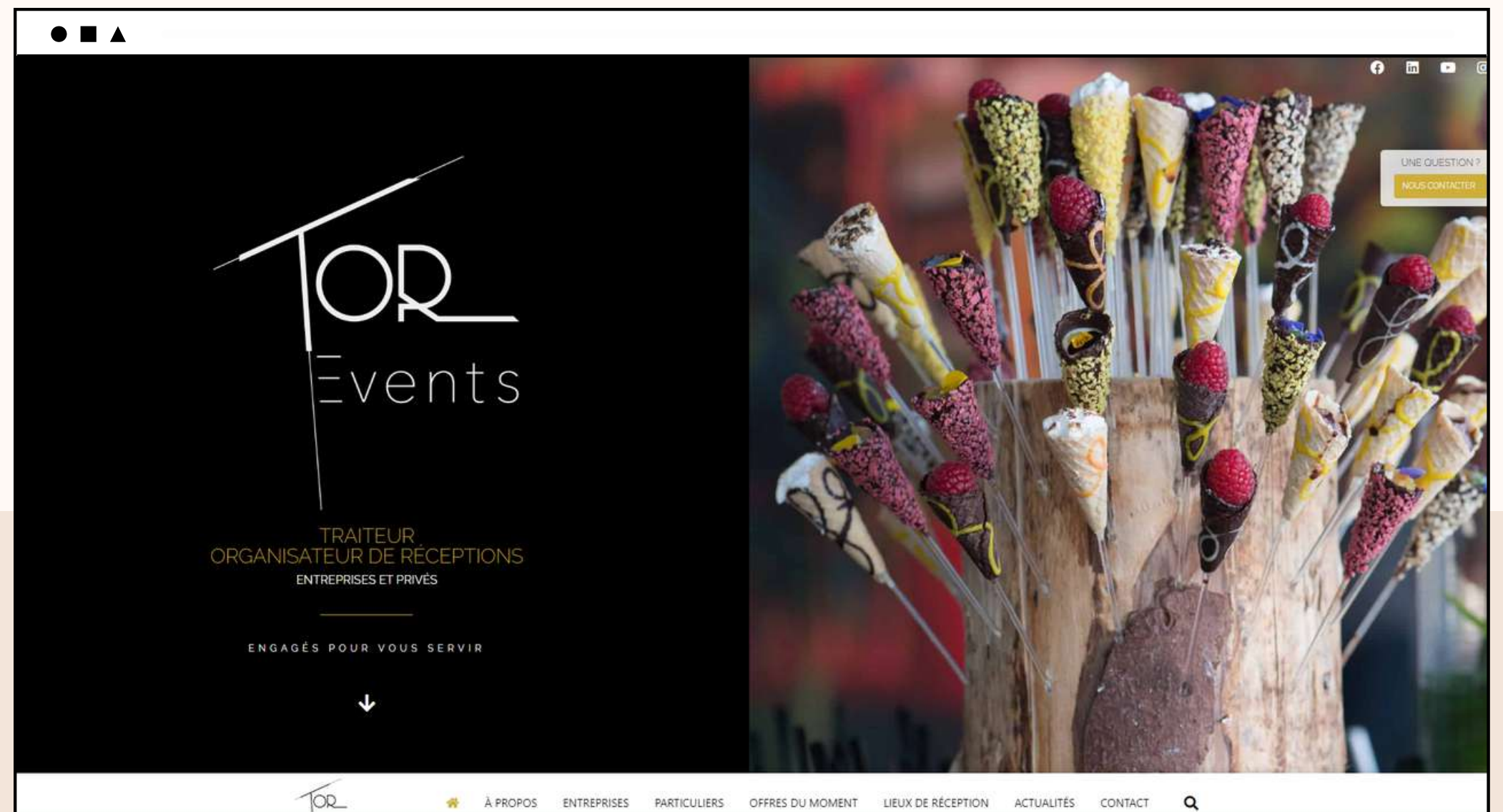
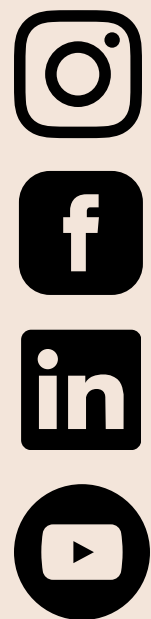
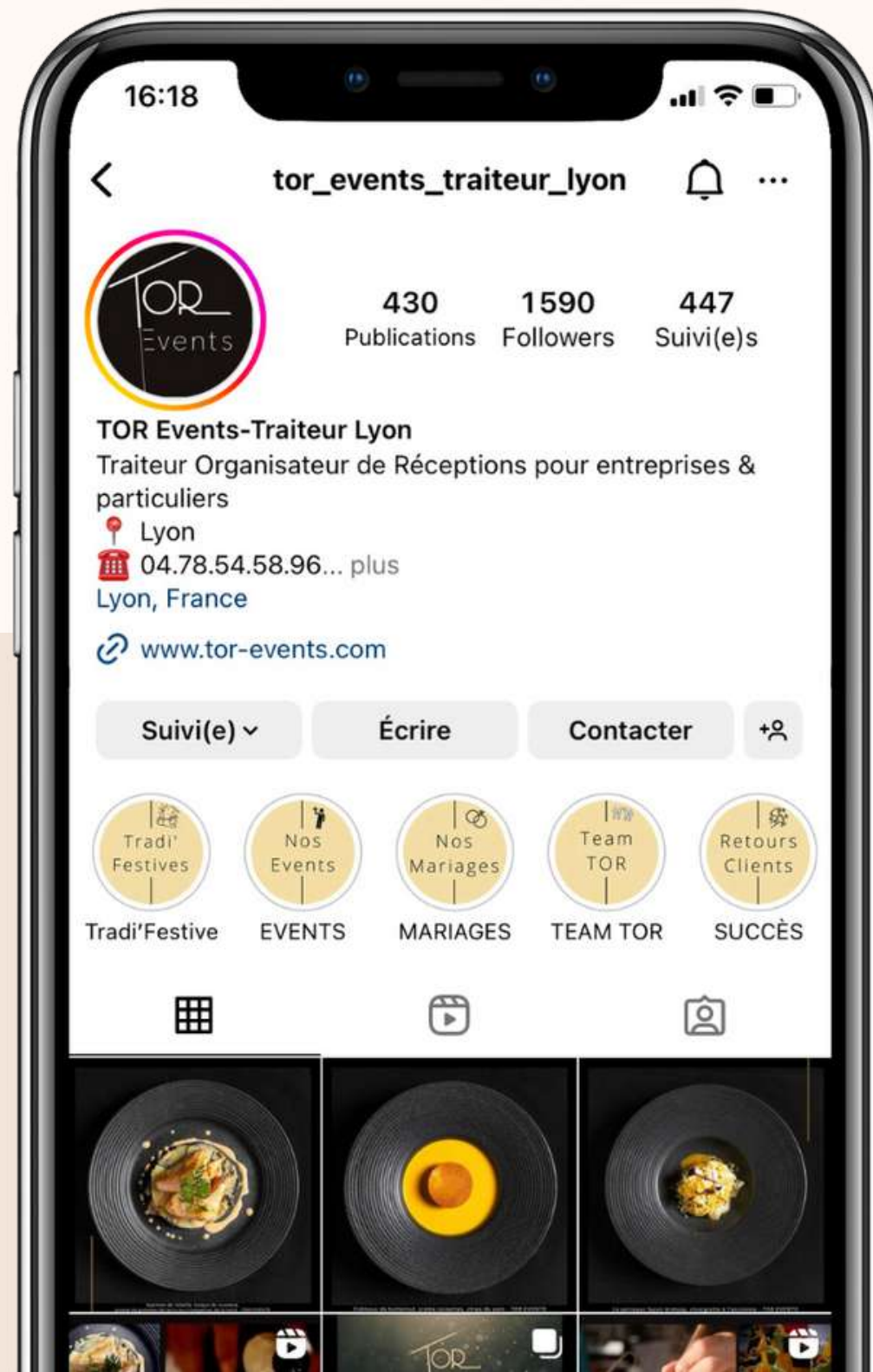


www.tor-events.com



traiteur@tor-events.com

Nos réseaux



Nos laboratoires :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin - Rhône
1653, route de Strasbourg, 01440 Viriat - Ain