

Carte Livraison Estival

01/04/24 au 02/10/24

20



24



Traiteur - Organisateur de Réception

PETIT - DEJEUNER



Formule "Classique"

1 viennoiserie par personne :

Mini Croissant
Mini Pain au chocolat
Mini Pain aux raisins

Boissons softs (1 bouteille/2,5 personnes) :

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 "Café Richard"
Carafe de lait froid

Formule "Gourmand"

3 viennoiseries par personne :

Mini Croissant, Mini Pain au chocolat, Mini Pain aux raisins
Brioche Mousseline aux pralines cuite
Cake marbré au chocolat
Panier de fruits de saison à discrétion

Boissons softs (1 bouteille/2,5 personnes) :

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 "Café Richard"
Carafe de lait froid

PANIERS REPAS FROIDS

Le Brotteaux

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

Plat froid : Rôti de bœuf, pépinette à la provençale

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Tarte de fruits de saison

Le Croix Rousse

Entrée : Tarte fine de légumes méditerranéens

Plat froid : Tartare de saumon citronné, salade de riz aux légumes

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Finger cake fruits rouges

Le Tête d'Or

Entrée : Tian de légumes sauce pomodoro

Plat froid : Poke-Bowl au poulet marinade asiatique, avocat, pois maraichers, riz blanc

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Finger cake au chocolat



PANIERS REPAS CHAUDS

Le Terreaux

Entrée : Tarte fine de légumes méditerranéens

Plat chaud : Escalope de volaille sauce champignons et pâtes aux légumes

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Finger cake chocolat

Le Fourvière

Entrée : Tartare de Saint-Jacques petits pois

Plat chaud : Pavé de saumon, sauce vierge, risotto crémeux au parmesan, petits légumes

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Finger cake fruits rouges

Le Lyonnais

Entrée : Assortiment de charcuterie

Plat chaud : Saucisson brioché sauce vin rouge, gratin dauphinois

Laitage : 1/2 Saint-Marcellin grand affinage

Dessert : Tarte aux pralines roses



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 :

Salmonejo et petits croutons

Plat froid :

Salade Thaï aux nouilles chinoises et légumes croquants

Dessert :

Compote de pommes

Fruits :

Salade de fruits frais et de saison

Le Sans Gluten

Entrée :

Tian de légumes sauce pomodoro

Plat chaud :

Lieu noir sauce vierge, riz aux petits légumes

Dessert :

Compote de pommes

Fruits :

Salade de fruits frais et de saison

LUNCH'BOX SANDWICHES



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 saveur du moment

Le Bagnat

Salade de boulgour aux légumes

Boulogour, carottes de couleur, tomate, oignon rouge

Sandwich bagnat

Pain bagnat, œuf dur, thon, tomate, salade, oignons, olives noires, sauce mayonnaise

Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan
ou Muffin saveur du moment

Le Végétarien

Salade Médina

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

Wrap végétarien

Wrap de crudités et mayonnaise

Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan
ou Muffin saveur du moment



FORMULES BUFFET'BOX

9 pièces

12 pièces

15 pièces

Pièces salées froides

Verrine brouillade d'œuf à la truffe

Mosaïque volaille miel citron

Buchette boudin noir

Macaroni, crème de truffe

Tartelette tomate, voile basilic

Wrap végétarien aux petit légumes et crème cheese

Bretzel brioché de saumon fumé, fromage frais et concombre

Bonbon foie gras, gel fraise rhubarbe

Tartelette saveur chèvre et noix

Pièces sucrées

Bonbon chocolat (*chocolat au lait, coco, amandes*)

Tartelette citron meringuée

Canelé bouchée tradition

Chou au caramel

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

Livraison

Buffet campagnard froid

Boîte Fermière de charcuterie (30gr/pers.) :

Charcuterie en chiffonnade répartie comme suit

Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain

Cake tranchés (40gr/pers.) :

Cakes moelleux au fromage féta et légumes de saison

Mini Sandwichs à partager (2 pièces/pers. = 52gr/pers.) :

Tapas sur pain focaccia, aux saveurs :

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.

Bowl d'entrée individuel (175gr/pers.) :

Bowl de salade « Pasta al pesto verde »

Fusilli, courgette, tomate confite et sauce pesto

Boîte de fromages de nos régions (30gr/pers.) :

Assortiment de fromages secs répartis comme suit

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Tomme noir,

Bûche de chèvre,

Crottin de chèvre

Accompagnés de pain de campagne

Dessert (1 portion/pers. = 70gr/pers.) :

Finger cake chocolat



Livraison

Buffet campagnard chaud & froid

Planches Fermières de charcuterie (30gr/pers.) :

Charcuterie en chiffonnade répartie comme suit

Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain

Cake tranchés (40gr/pers.) :

Cakes moelleux au fromage féta et légumes de saison

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

Tapas sur pain focaccia, aux saveurs :

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.

Bowl d'entrée individuel (175gr/pers.) :

Bowl de salade « Pasta al pesto verde »

Fusilli, courgette, tomate confite et sauce pesto

Plat chaud en Weck ou cocotte (150gr/pers.) :

Poulet basquaise traditionnelle, accompagné de riz blanc
ou

Blanquette de veau à l'ancienne accompagné de riz blanc
ou

Pâtes au saumon frais et à la crème

Boît de fromages de nos régions (30gr/pers.) :

Assortiment de fromages secs répartis comme suit

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Tomme noir,

Bûche de chèvre,

Crottin de chèvre

Accompagnés de pain de campagne

Dessert (1 portion/pers. = 70gr/pers.) :

Finger cake chocolat noir et noisettes

Finger cake aux fruits rouges (fraise, mûre, groseille)



PAUSES SUCREES



Formule "Classique"

2 mignardises par personne :

Beignet aux pommes, sucre et chocolat
Madeleine de Commercy nature
Panier de fruits de saison à discrétion

Boissons softs (1 bouteille/2,5 personnes) :

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

Formule "Gourmand"

4 mignardises par personne :

Beignet aux pommes, sucre et chocolat
Brownies au chocolat et noix de pécan
Madeleine de Commercy nature
Trio de muffins, saveurs :
Chocolat, vanille aux pépites de chocolat et pomme cannelle
Panier de fruits de saison à discrétion

Boissons softs (1 bouteille/2,5 personnes) :

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

CARTE DES BOISSONS

Bouteilles d'eau plate 1.5L "Cristaline"

Bouteilles d'eau plate 50cl. "Cristaline"

Bouteilles d'eau pétillante 1.5L "Cristaline"

Bouteilles d'eau pétillante 50cl. "Cristaline"

Bouteilles de jus et nectars artisanaux "Alain Milliat" 1L

Bouteille de jus de fruits multi-saveurs "Gilbert" 1L

Bouteille de Coca-cola 1.25cl.

Bouteille de Coca-cola 33cl.

Bouteille de Thé à la pêche noir intense "Fuzetea" 1.25cl.

Bouteille de Thé à la pêche noir intense "Fuzetea" 33cl.

Bouteille de vin rouge, Côte du Rhône "Belleruche", Maison Chapoutier 75cl

Bouteille de vin blanc, Viognier "Mirabel", Maison Chapoutier 75cl

Bouteille de vin rosé, Marius Rose Pays d'Oc, Maison Chapoutier 75cl

Bouteille de Champagne - Antoine Damont, 75cl.

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.



Nos coordonnées :

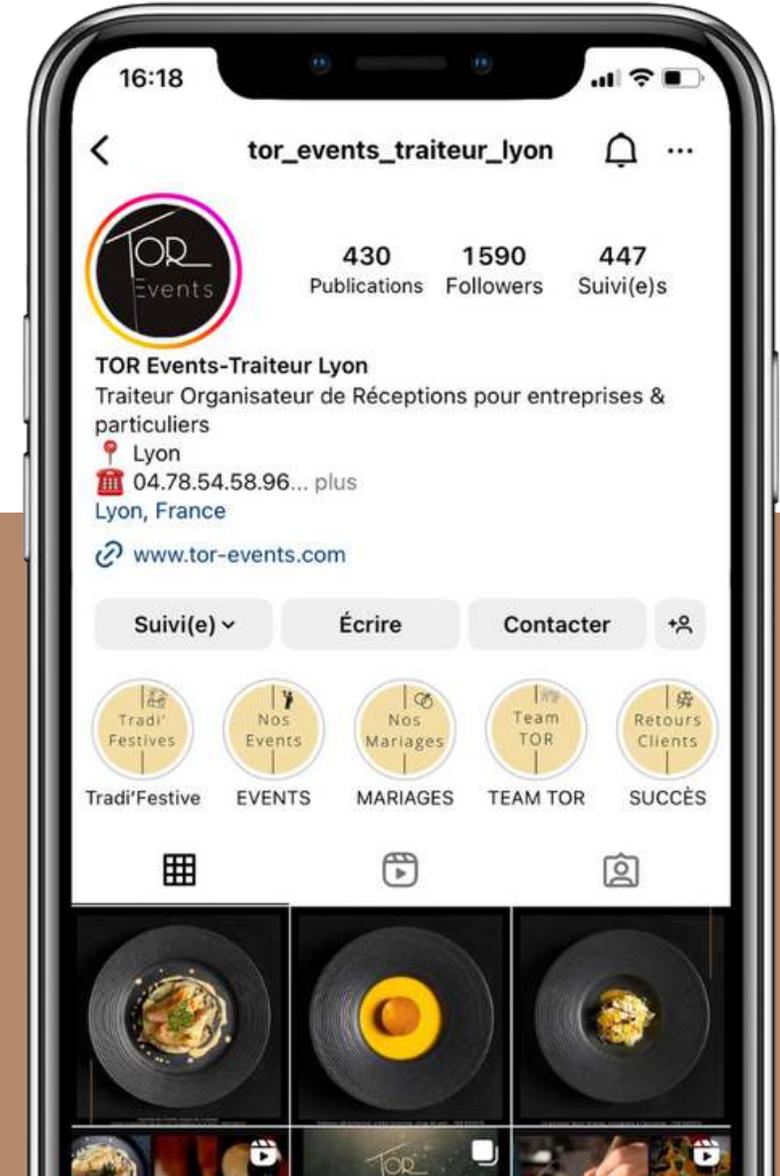
Tel : 04 78 54 58 96

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