

2024



Carte Repas Assis Estivale

01/04/24 au 30/09/24

TOR EVENTS TRAITEUR

Le P'tit Régal

Entrées, 1 choix à définir

Soupe glacée de tomates, mousse de straciatella, tuile croustillante de pain
ou
Cannelloni de courgette comme un salade Grecque

Plats, 1 choix à définir

Ballotine de volaille et son jus perlé, purée de maïs, popcorn au curry
ou
Dos de lieu noir, caviar d'aubergine, sauce aioli

Fromages

Assiette de trio de fromages secs :

Bleu de Bresse, Tomme des Pyrénées, Tomme de brebis et Nid de salade

Desserts, 1 choix à définir

Finger cake au chocolat et noisettes, coulis de fruits
ou
Tarte sablée au citron de Sicile et sa crème meringuée





Le Délice

Entrées, 1 choix à définir

L'œuf Florentine

ou

Tartelette petits pois à l'ancienne, émulsion d'ail

Plats, 1 choix à définir

Pavé de merlu, raviole transparente de pommes de terre à l'aneth, sauce al pomodoro

ou

Paleron de boeuf confit 12h, sauce vin rouge, mousseline de pomme de terre façon Robucho

Fromages

½ Saint-Marcellin affiné Maison « Mère Richard », accompagné de salade, huile de noix et noix

Desserts, 1 choix à définir

Gambetta : *Mousse chocolat noir, crémeux vanille, morceaux de framboises, biscuit*

ou

Exotique : *Biscuit dacquoise à la noix de coco, crémeux passion, mousse noix de coco*

Le By TOR

Entrées, 1 choix à définir

Foie gras mi-cuit, compotée fraise-rhubarbe

ou

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, tuile croustillante à l'encre de seiche

Plats, 1 choix à définir

Pavé de saumon, millefeuille de céleri à la vanille, crème de roquette

ou

Souris d'agneau, jus épicé, carotte en deux textures

Fromages

½ Saint-Marcellin affiné Maison «Mère Richard», accompagné de salade, huile de noix et noix

Desserts, 1 choix à définir

Caraïbe :

"Mousse chocolat noir onctueuse et feuilleté praliné, noisette du piémont, biscuit dacquoise amande"

ou

Câlin :

"Crème légère vanille, éclats de chocolat, coulis caramel beurre salé, biscuit aux amandes"



Nos coordonnées :

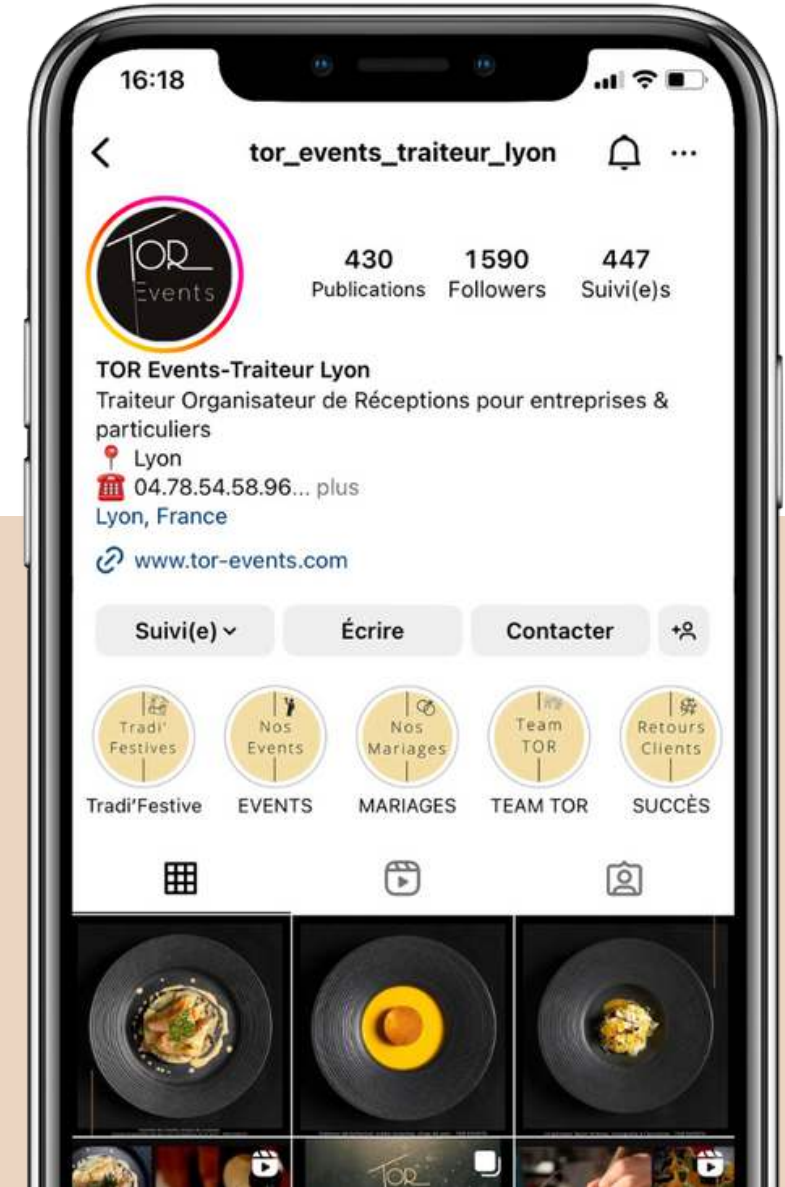
Tel : 04 78 54 58 96

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