

Carte Livraison Hiver

16/09/24 au 31/03/25

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 : Tarte arlésienne, mesclun de salade

Plat froid : Roti de bœuf, sauce tartare, pépinettes aux légumes

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Finger cake au chocolat

Le Croix Rousse

Entrée : Tartare de saint jacques crème de petit pois

Plat froid : Aïoli, lieu noir, légumes vapeur, œuf dur

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Tarte citron meringuée

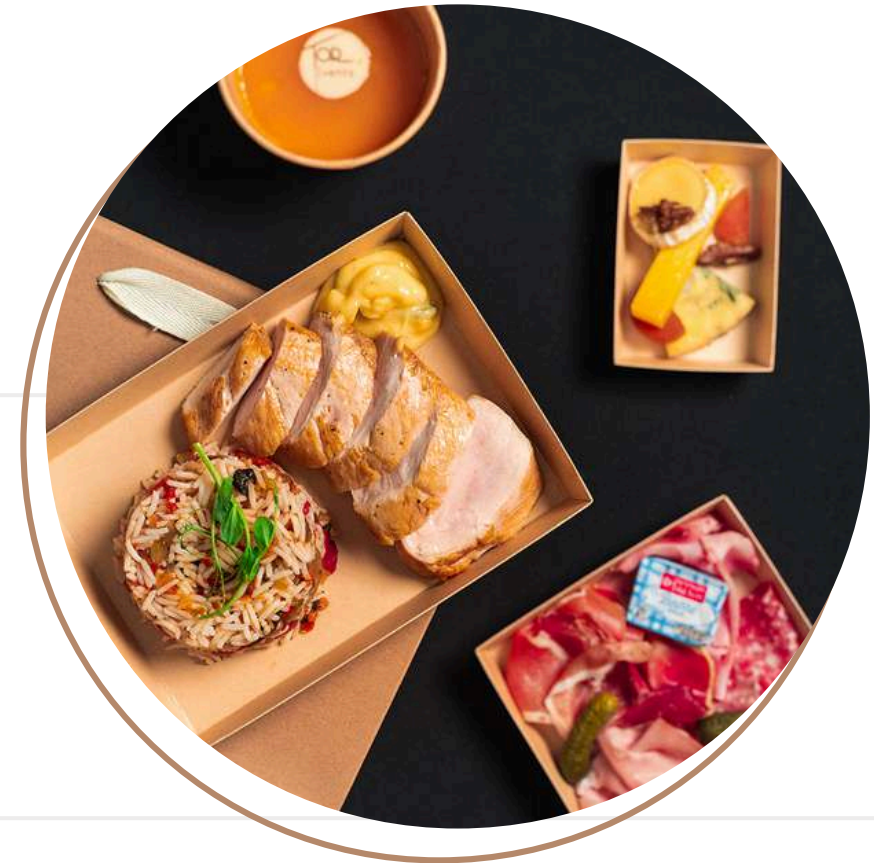
Le Tête d'Or

Entrée : Assortiment de charcuterie 60g (Rosette de Lyon, Mortadelle, Jambon cru, Jambon blanc), beurre et cornichon

Plat froid : Emincé de poulet, mayonnaise estragon, riz aux légumes

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Panacotta aux fruits exotiques



PANIERS REPAS CHAUDS

Le Fourvière

Entrée : Tarte arlésienne, mesclun de salade

Plat chaud : Pave de saumon, sauce beurre blanc, risotto crémeux au parmesan, petits légumes

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Finger cake chocolat

Le Terreaux

Entrée : Tartare de Saint-Jacques crème de petits pois

Plat chaud : Filet de poulet sauce forestière, gratin dauphinois, duo de carotte

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Tarte citron meringuée

Le Bellecour

Entrée : Assortiment de charcuterie 60g (Rosette de Lyon, Mortadelle, Jambon cru, Jambon blanc), beurre cornichon

Plat chaud : Tartiflette, nid de mesclun

Laitage : Trio de fromages secs

Dessert : Panacotta aux fruits exotiques



PANIERS 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

Entrée :

Falafel grillé, guacamole, herbe folle

Plat froid :

Tortilla espagnole, poivron en condiments, salade verte

OU

Plat chaud (à réchauffer par vos soins) :

Lasagne végétarienne, nid de mesclun

Dessert :

Trio de fromages secs

Fruits :

Salade de fruits frais et de saison

Le Sans Gluten

Entrée :

Tartare de saint jacques crème de petit pois

Plat chaud :

Aïoli, lieu noir, légumes vapeur, œuf dur

Dessert :

Compote de pommes

Fruits :

Salade de fruits frais et de saison

+

Pain sans gluten

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

Boulgour, 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

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

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

Wrap comme une salade césar (salade, parmesan, poulet, sauce césar)

Tartelette comté noix

Bretzel brioché, jambon Serrano, fromage frais concombre

Macaroni, crème de crabe

Pièces sucrées

Tartelette passion-vanille

Bonbon chocolat au lait, coco, amandes

Verrine de tiramisu

Demie-sphère à la pomme

Carte pièce cocktail indiquée : à partir du 01/10/24

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

