

2024



Carte Repas Assis Hiver
07/10/24 au 31/03/25

TOR EVENTS TRAITEUR

Le P'tit Régal

Entrées, 1 choix à définir

Crèmeux de butternut, crème noisette, chips de pain
ou

Le poireaux façon mimosa, vinaigrette à l'ancienne

Plats, 1 choix à définir

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

Dos de lieu noir, mousseline de brocolis montée à l'huile d'olive, poêlé de champignons sauce vierge

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges
ou

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de noix

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 carbonara (œuf parfait, crème de lard paysan, oignons fris, tuile croustillante)

ou

Raviole polenta morilles, crème de champignons

Plats, 1 choix à définir

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

ou

Filet de canette gastrique framboise, polenta grillée, petits légumes de saison

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges

ou

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de 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 poêlé comme un pot au feu
ou

Saumon gravelax, algue nori, condiment betterave vanille, écailles de radis

Plats, 1 choix à définir

Pavé de truite, sauce coco curry rouge, pomme duchesse, tombée de choux Pak Choi
ou

Quasi de veau basse température, jus au miel, pomme Anna, larme de carotte

Fromages, 1 choix à définir

Fromage blanc à la crème, coulis de fruits rouges
ou

1/2 Saint-Marcellin affiné, noix, nid de mesclun et l'huile de 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



TOR EVENTS – Traiteur Organisateur de Réceptions

