



2025 FOR

Carte Barbecue/Brasero Estival

Traiteur - Organisateur de réception

# Le Braisé

*Cocktail en Brasero*

## 6 Pièces cocktail salées froides par personne :

Mini tartelette petits pois (V)

Œufs brouillés à la persillade (V)

Dôme foie gras, gel abricot, pain d'épices

Club sandwich au bœuf

*(Rôti de bœuf, duo de tapenades courgette/ tomate, topping graines de pavot)*

Financier tomate-parmesan, crème chèvre (V)

Wrap poulet savora, légumes croquants

## Portions chaudes au Braséro (5 portions/personne) :

Mini brochette onglet de bœuf

Mini brochette poulet au curry

Magret de canard

Gambas snackées

Mini assiettes de légumes de saison

*Accompagné de sauces maison : sauce au poivre, mayonnaise estragon*

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*

## Buffet d'offrandes fermières (30gr/personne) :

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Saint-Nectaire,

Bûche de chèvre

Crottin de chèvre

*Accompagné de pain*

## 3 Pièces cocktail sucrées par personne :

Tartelette fruit de la passion-vanille

Bonbon chocolat au lait, coco, amandes

Chou craquant crème pâtissière à la pistache



# L'Épicurien

Repas assis au Brasero ou barbecue

## Planches fermières (30gr/personne) :

Chiffonnade : Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

*Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain*

## Assortiment de salades (175gr/personne) :

Salade Grecque :

*Concombre, poivron, fromage, oignons, olive noire, tomate et huile d'Olive*

Salade de Fusilli au pesto :

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

## Assortiment de tartes et cake (1 portion/personne) :

Quiche Gourmande aux légumes du soleil

*Tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon*

Minis muffins salés végétariens

## Plat chaud au barbecue ou braséro (1 choix à définir) :

Steak de poulet mariné aux saveurs

*Saveur de votre choix : ail des ours, paprika ou curry*

ou

Steak de thon

Accompagnés de pommes grenailles & légumes

## Assiettes de Trio de Fromages secs : + 3.50€ HT

Bleu de Bresse AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Tomme de brebis

*Accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain*

## Buffets de desserts à partager (1 portion/personne) :

Grands bols de présentation aux saveurs :

Mousse au chocolat façon grand-mère

Salade de fruits frais de saison

*Repas accompagné de pain*

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*



# TOR's BBQ buffet

Repas assis avec animation au Brasero ou barbecue

## Planches fermières (30gr/personne) :

Chiffonnade : Jambon blanc, Rosette, Jambon cru Serrano et Mortadelle

*Accompagnés de condiments, beurre & miches de pain*

## Assortiment de plateau estival (175gr/personne) :

Plateau de melon à l'italienne

Plateau de Insalata Caprese *(tomates de couleurs & mozzarella)*

Miroir de Carpaccio de bœuf

## Quiche Maison (120gr/personne) :

Quiche Gourmande aux légumes du soleil

*Tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon*

## Plat chaud au barbecue ou braséro (1 plat à définir) :

Picanha de bœuf

*(ou Côte de bœuf Aberdeen 450gr/pers. supplément )*

ou

Longe de thon

Accompagné de pommes grenailles & légumes

## Buffet de fromages de nos régions :

Comté AOP,

Fourme d'Ambert,

Saint-Nectaire,

Bûche de chèvre

Crottin de chèvre

*Accompagné de pain*

## Buffets de desserts à partager (1 portion/personne)

Grands bols de présentation aux saveurs :

Mousse au chocolat façon grand-mère

Salade de fruits frais de saison

*Repas accompagné de pain*

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*



# TOR's BBQ à l'assiette

*Repas assis avec animation au Brasero ou barbecue*

## **Entrée à l'assiette (1 choix à définir) :**

Soupe glacée de tomates, mousse de stracciatella, tuile croustillante de pain

ou

Cannelloni de courgette comme une salade grecque

## **Plat chaud à l'assiette au barbecue ou braséro : (1 choix à définir)**

Picanha de bœuf

*(ou Côte de bœuf Aberdeen 450gr/pers. supplément)*

ou

Longe de thon

### Accompagnements :

Pommes grenailles

Légumes

*Tarifs de nos prestations hors personnel de service, location de matériel et frais de route*

## **Assiettes de Trio de Fromages secs :**

Bleu de Bresse AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Tomme de brebis

*Accompagnés de salade du moment, huile de noix, noix et pain*

## **Desserts à l'assiette :**

Le Gambetta

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

ou

L'Exotique

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

*Repas accompagné de pain*



## Nos coordonnées :

*Tel :* 04 78 54 58 96

*Email :* [traiteur@tor-traiteur.fr](mailto:traiteur@tor-traiteur.fr)

*Site internet :* [www.tor-traiteur.fr](http://www.tor-traiteur.fr)

*Nos laboratoires :*

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



**TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions**

