



Carte Cocktail Estival
01/04/2025 au 30/09/25

Traiteur - Organisateur de réception

Formules Cocktail

Notre **Chef exécutif Alexandre PORCEILLON** à le plaisir de vous présenter sa **nouvelle carte de saison** pour vos bouchées apéritives.

TOR TRAITEUR vous accompagne pour vos **réceptions cocktail** allant de **20 à 3 000 convives**.

12
PIECES

14
PIECES

16
PIECES

18
PIECES



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

Tarifs de nos prestations hors personnel de service et frais de route

Le 12 pièces

Pièces salées froides

Mini tartelette petits pois (V)
Oeufs brouillés à la persillade (V)
Club sandwich au boeuf
(*rôti de boeuf, duo de tapenades courgette-tomates, graines de pavot*)
Financier tomate-parmesan, crème chèvre (V)
Wrap poulet savora, légumes croquants
Verrine de bavaroise de moules crémees, julienne de chorizo

Pièces salées chaudes

Mini cheeseburger traditionnel
Croustillant d'escargot de Bourgogne
Crispy de choux-fleur, crème aux herbes (V)
Cassolette de sot-l'y-laisse de poulet, sauce Noilly Prat

Pièces sucrées

Bonbon chocolat (*chocolat au lait, coco, amandes*)
Chou à la crème pâtissière pistache
Tartelette fruit de la passion-vanille

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



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

Le 14 pièces

Pièces salées froides

Dôme foie gras, gel abricot, pain d'épices

Le petit salé aux lentilles revisité, prises en gel et involtini

Sablé parmesan, piperade, fromage frais aux fleurs

Verrine de panna cotta aux deux saumons, gel citron-aneth

Assortiment de focaccias Veggie 4 saveurs

Quenelle froide de volaille, enrobé de bisque de crustacés

Macaron salé saveur du moment

Pièces salées chaudes

Brochette de poulet coco-citron vert, sauce curry rouge-cacahuètes

Arancini à la parmesane (V)

Mini cheeseburger traditionnel

Cassiolette de moules au Bleu de Bresse

Pièces sucrées

Financier noisettes, ganache Gianduja

Panna cotta abricot

Tartelette framboise



Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Le 16 pièces

Pièces salées froides

Mini tartelette petits pois (V)
Oeufs brouillés à la persillade (V)
Club sandwich au boeuf
(rôti de boeuf, duo de tapenades courgette-tomates, graines de pavot)
Financier tomate-parmesan, crème chèvre (V)
Wrap poulet savora, légumes croquants
Verrine de bavaroise de moules crémees, julienne de chorizo
Assortiment de focaccias Veggie 4 saveurs
Quenelle froide de volaille, enrobé de bisque de crustacés

Pièces salées chaudes

Mini cheeseburger traditionnel
Croustillant d'escargot de Bourgogne
Crispy de choux-fleur, crème aux herbes (V)
Cassolette de sot-l'y-laisse de poulet, sauce Noilly Prat

Pièces sucrées

Bonbon chocolat (*chocolat au lait, coco, amandes*)
Chou à la crème pâtissière pistache
Tartelette fruit de la passion-vanille
Tartelette aux pralines

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



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



Le 18 pièces

Pièces salées froides

Dôme foie gras, gel abricot, pain d'épices
Le petit salé aux lentilles revisité, prises en gel et involtini
Sablé parmesan, piperade, fromage frais aux fleurs
Verrine de panna cotta aux deux saumons, gel citron-aneth
Assortiment de focaccias Veggie 4 saveurs
Quenelle froide de volaille, enrobé de bisque de crustacés
Macaron salé saveur du moment
Mini tartelette petits pois (V)
Oeufs brouillés à la persillade (V)
Club sandwich au boeuf
Financier tomate-parmesan, crème chèvre (V)

Pièces salées chaudes

Brochette de poulet coco-citron vert, sauce curry rouge-cacahuètes
Arancini à la parmesane (V)
Mini cheeseburger traditionnel
Cassolette de moules au Bleu de Bresse

Pièces sucrées

Financier noisettes, ganache Gianduja
Panna cotta abricot
Tartelette framboise
Bonbon chocolat au lait, coco, amandes

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

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

Nos coordonnées :

Tel : 04 78 54 58 96

Email : traiteur@tor-traiteur.fr

Site internet : www.tor-traiteur.fr

Nos laboratoires :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions

