

Carte Livraisons Estivale
01/04/25 au 02/10/25

20



25



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

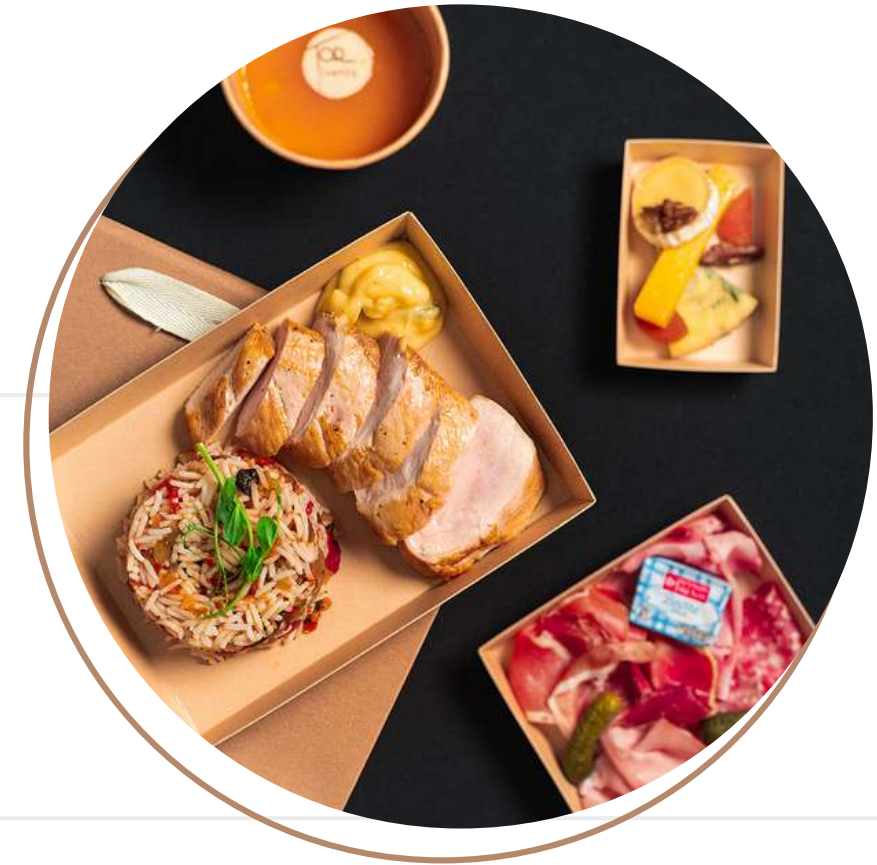
Le Tête d'Or

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



PANIER 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

PANIER 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

Laitage :

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

Laitage :

Trio de fromages secs

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 aux myrtilles
ou Flan pâtissier

Le Bagnat

Salade de boulgour aux légumes

Boulgour, carottes de couleur, tomate, oignon rouge

Sandwich bagnat

Pain bagnat, œuf dur, thon, tomate, salade, haricot vert, concombre, oignons, olives noires, sauce mayonnaise

Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan
ou Muffin aux myrtilles
ou Flan pâtissier

Le Végétarien

Salade Médina

Courgette, pommes de terre, pois chiche, poivron, tomate et raisin sec

Wrap végétarien

Wrap de crudités, carottes, tomate, salade, concombre, oignon rouge, mayonnaise

Banane ou pomme

Brownie chocolat et noix de pécan
ou Muffin aux myrtilles
ou Flan pâtissier



FORMULES BUFFET'BOX

9 pièces

12 pièces

15 pièces

Pièces salées froides

Mini tartelette petits pois (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

Navette mexicaine, guacamole, poivron, tomate, maïs (V)

Sablé parmesan, piperade, fromage frais aux fleurs (V)

Assortiments foccacia végétarien

Pièces sucrées

Bonbon chocolat au lait, coco, amandes

Tartelette fruit de la passion-vanille

Chou à la pistache

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.) :

Cake Veggie du moment du Chef

ou

Minis muffins salés Boursin et légumes (V)

Mini Sandwichs à partager (2 pièces/pers.) :

Tapas sur pain focaccia, aux 4 saveurs :

guacamole et pickles d'oignon,

crème fromagère au chèvre et poivrons,

houmous carotte et curry,

à la sauce pesto rosso et olives

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,

Saint-Nectaire,

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.) :

Cake Veggie du moment du Chef

ou

Minis muffins salés Boursin et légumes (V)

Mini Sandwichs à partager (2 pièces/pers.) :

Tapas sur pain focaccia, aux saveurs :

guacamole et pickles d'oignon,

crème fromagère au chèvre et poivrons,

houmous carotte et curry,

à la sauce pesto rosso et olives

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,

Saint-Nectaire,

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 :

Brownie chocolat noix de pécan
Madeleines saveur crème brûlée
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
Madeleines saveur crème brûlée
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"

Bouteille de jus de fruits multi-saveurs 1L

Bouteille de Coca-cola 1.25cl.

Bouteille de Coca-cola 33cl.

Bouteille de Thé à la pêche 1.25cl.

Bouteille de Thé à la pêche 33cl.

Bouteille de vin rouge, Côte du Rhône 75cl

Bouteille de vin blanc, Viognier 75cl

Bouteille de vin rosé, Pays d'Oc 75cl

Bouteille de Champagne Brut traditionnel 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-traiteur.fr

Site internet : www.tor-traiteur.fr

Nos laboratoires :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions

