



20

TOR

— Traiteur —

25

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

Site internet : www.tor-traiteur.fr

Nos laboratoires :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions

