

Carte Paniers Repas Hiver 2025/2026

à partir du 01/10/25

2025



Traiteur - Organisateur de Réception

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

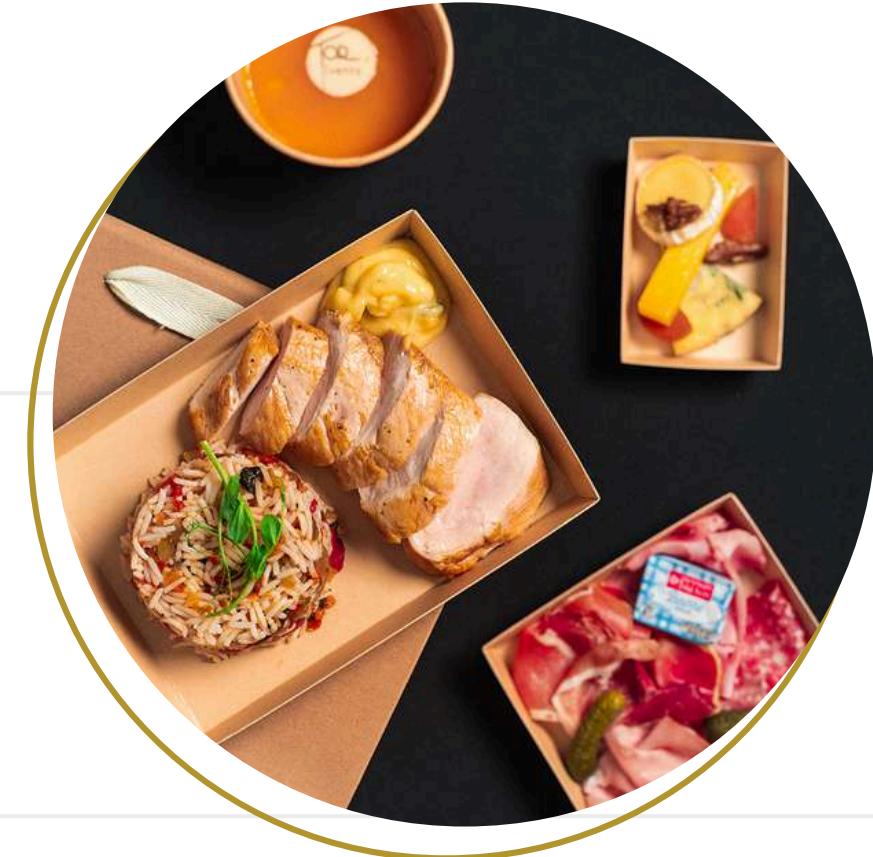
Le Tête d'Or

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



PANIERS REPAS CHAUDS



Le Fourvière

Entrée : Tarte arlésienne, mesclun de salade

Plat chaud : Pavé 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

PANIERS REPAS SPECIAUX

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

Date Limite de Commande :

La veille avant 11h00

Il est possible de commander à la dernière minute, un menu défini par nos soins, en fonction des stocks disponibles

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 SANDWICHS



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

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 1.5cl.

Bouteille de Coca-cola 33cl.

Bouteille de Thé à la pêche 1.5cl.

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, Marius Rose 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

