

20



25



Carte Ateliers Culinaires  
*Applicable à partir du 03/11/2025*

Traiteur - Organisateur de réception

# STANDS FROIDS SALÉS



## Bar à Cornets salés

*Garnis minute, aux saveurs de votre choix :*  
Saumon fumé, duo de sésame  
Chèvre & miel  
Betterave & vanille

## Bar à Saumon

Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique  
& garni de betterave, aneth-citron vert, encre de seiche  
*(20gr/pers. - 35 pers. minimum )*

## Bar à Dégustation de Jambon Serrano

Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano  
sur planches rustiques  
*(tarif pour 400 pièces)*

## Dans l'esprit d'une raviole végétarienne

Feuille de capucine farcie minute et crème aux légumes

## Bar à Dégustation de Jambon Ibérico CEBO

Découpe minute de jambon Ibérico CEBO Espagne

sur planches rustiques en bois

(tarif pour 400 pièces environ - 6.500kg à 7kg)

## Bar à Foie gras maison

Découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices

(tarif 1kg = 50 pers. minimum)

## Bar à Mozzarella

Affumicata et Stracciatella di buffala & Focaccia au romarin-basilic

Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois

(gressins et panières à tomates cerises colorées)



# ATELIERS PLANCHA

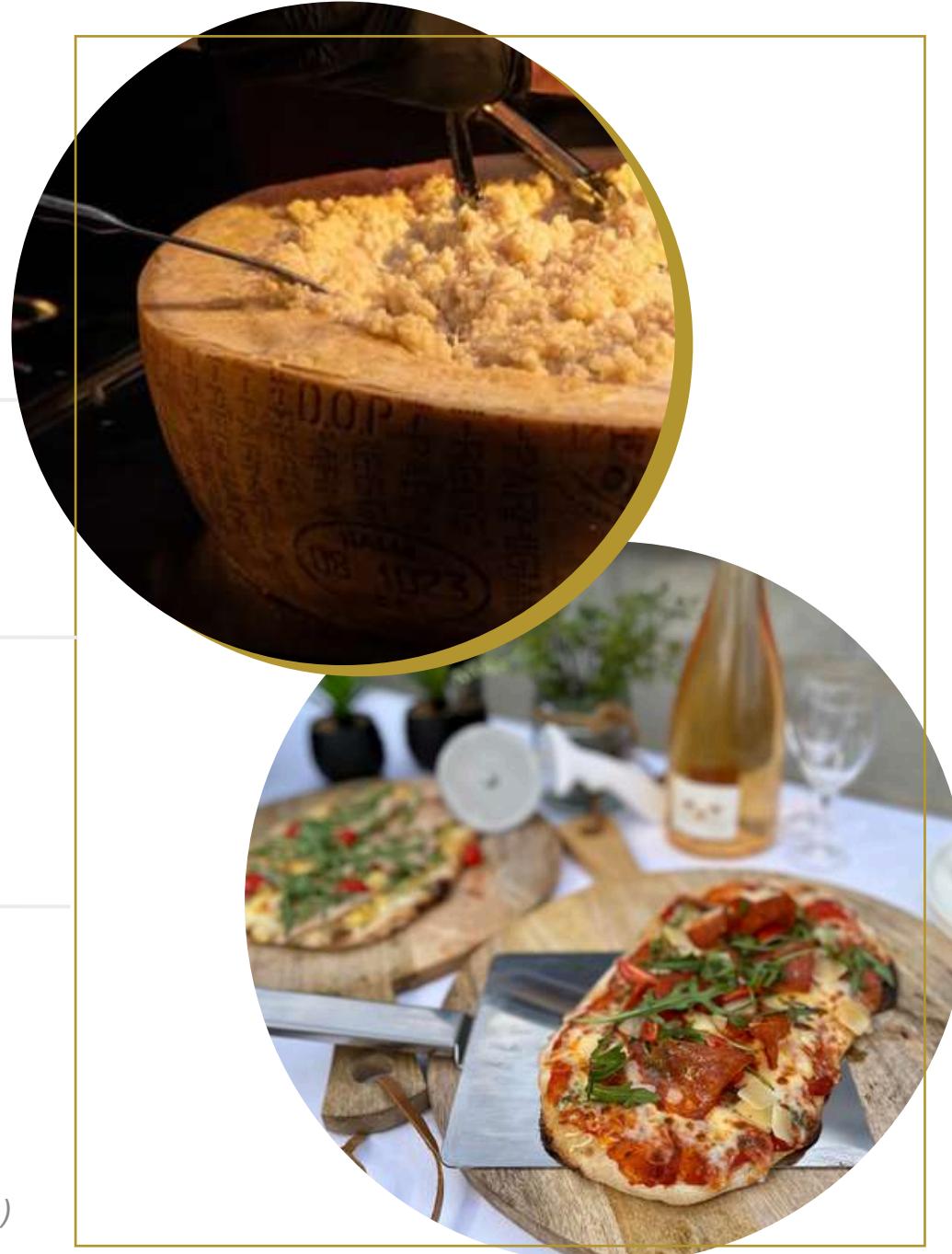


- Araignée de porc marinée à la moutarde - 60gr
- Cœur de filet de veau aux trois poivres - 60gr
- Couteaux au beurre ailé grillés - 60gr
- Mini brochette de crevettes marinées - 35gr
- Mini brochette de Saint-Jacques, marinées - 20gr
- Aiguillette de poulet marinée au soja et citronnelle - 60gr
- Escalope de foie gras poêlées & sa compotée d'abricots - 45gr
- Filet de bar grillés au citron vert - 50gr
- Pluma de Pata Negra grillée & fleur de sel fumée - 60gr
- Magret de canard grillé, sauce au poivre vert - 50gr
- Coeur de canard déglacé au vinaigre balsamique - 50gr
- Supions grillés et persillés - 60gr
- Tentacule de Poulpe flambée au pastis, vierge de légumes - 50gr

\*grammage/pers. hors cuisson

## ANIMATIONS CHAUDES

Meule de Parmigiano Reggiano  
au risotto crémeux  
(50gr./pers.) - (50 pers. minimum)



### Bar à Crêpes salées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

### Nuage de Mont d'Or

Espuma de Mont d'Or et poudre de pain à la cuillère  
*uniquement de mi septembre à mi mai*

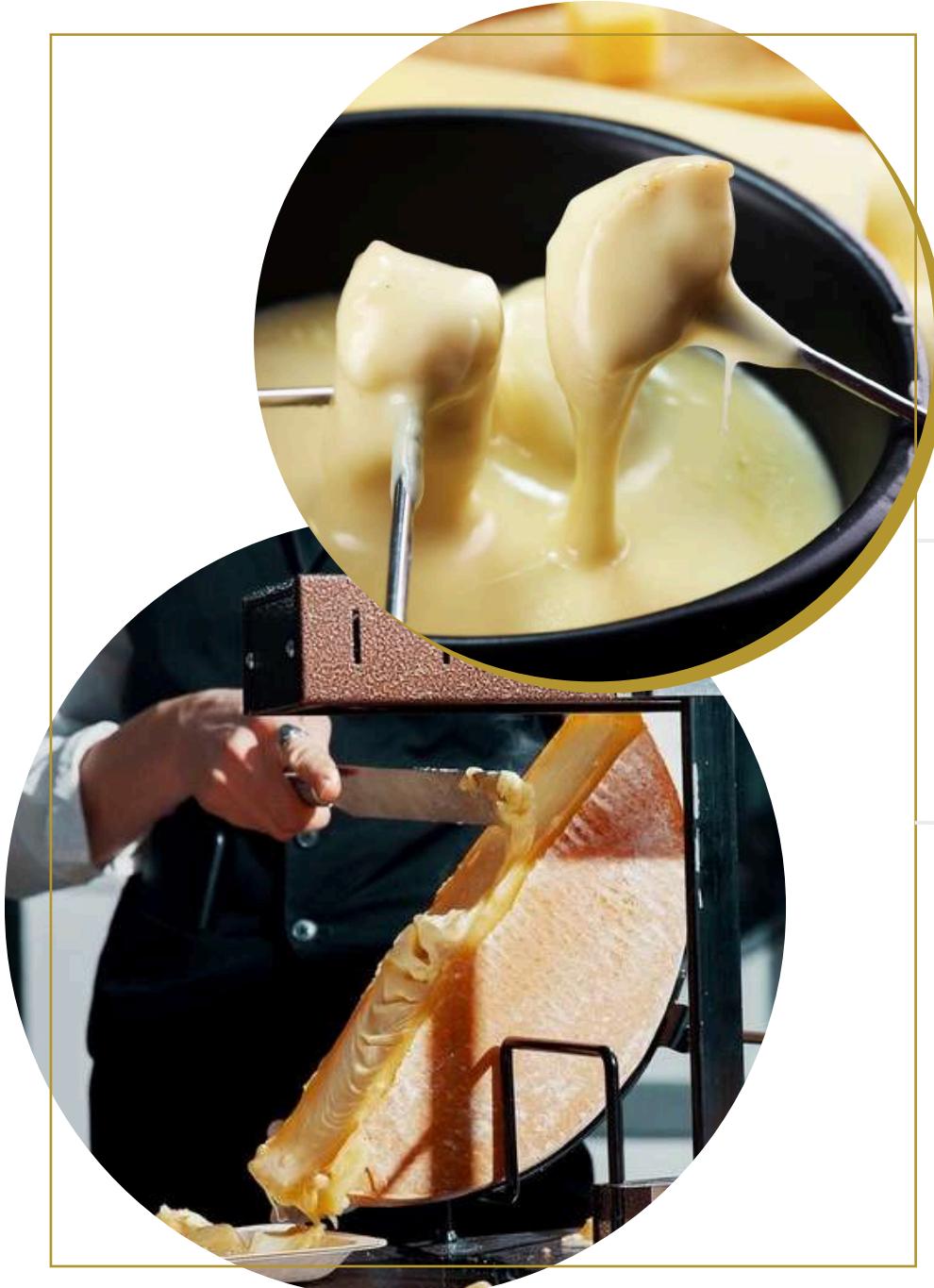
### Stand Pinsa Romana 100gr/pers.

Pinsa (pâte focaccia revisitée), garnie minute  
Cuite au four et coupée en parts pour une dégustation gourmande  
Recettes base tomate, crème et nature :

*La Mortadelle, La Jambon Truffée, La Végétarienne, La Burrata...*

*(70 pers. minimum)*

# STANDS SAVOYARDS



## Arbre à Fondue Suisse

*Format dégustation :*

Arbre à fondue, caquelons de Fromage Suisse AOP  
et Vacherin Fribourgeois  
Accompagné de pain

## Bar à Tartiflette

*Sous chafing dish*

Accompagné de sa salade verte

## Bar Raclette de 1/2 Meule

*Format dégustation :*

$\frac{1}{2}$  Meule à raclette

Pomme de terre, Ramequins de cornichons,  
Ramequins de d'oignons grelots,  
Accompagné de Charcuterie

# ANIMATIONS SUCRÉES

## Bar à Cornets sucrés

*Garnis minute, aux saveurs de votre choix :*

Crème chocolat noir et framboise fraîche, Pistache, Ganache chocolat blanc et fruits exotiques



## Bar à Crêpes sucrées

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

## Fontaine à chocolat

Brochette de bonbons et fruits de saison

Animation hors location matériel



## Barbe à Papa

Goût Fraise

Animation avec location et personnel de service compris

## Distributeur de Popcorn

Animation avec location et personnel de service compris

## Sushi aux fruits

Sushi sucrée revisité, base de riz au lait et fruit du moment

# HUITRES



Composez votre plateau d'huîtres/fruits de mer selon nos formules :

Plateaux d'huîtres

Plateaux de 48 huîtres d'Arcachon n°3 ou Marennes (*selon dispo*)

&

Accompagnements: Beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

Fruits de mer :

Crevettes roses /45 unités

Bulots /45 unités

## 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**

