

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 aillé 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

Cœur 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

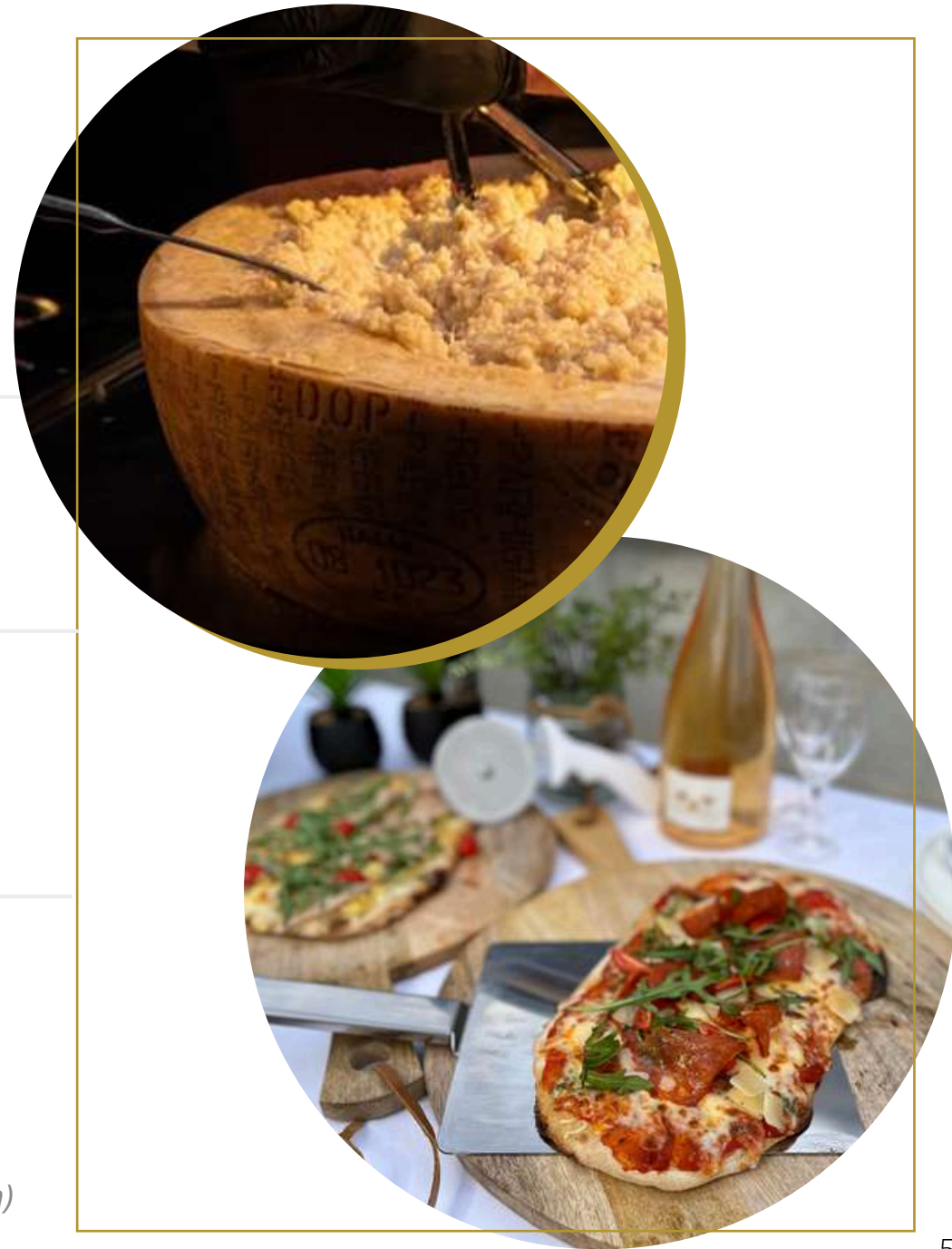
Espuma de Mont d'Or et poudre de pain à la cuillère
uniquement de mi septembre à mi mai

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 Formage 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 :

½ 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

