

Carte Livraison Hiver
06/10/25 au 05/04/2026



20 TOR 25

— Traiteur —

Traiteur - Organisateur de Réception

FORMULES BUFFET' BOX



Pièces salées froides

Club sandwich "trilogie d'automne"

(Jambon de poulet, potimarron rôti, noix, mesclun, crème aux herbes)

Navette Périgourdine (*canard en rillettes et figue*)

Maki de saumon, pointe de wasabi

Mini tartelette carotte, houmous, citron confit (V)

Wrap "le fumé de saison" au saumon fumé

Trio de sablés moutarde/parmesan/curry, et chèvre-miel (V)

Assortiments de focaccia Veggie en 4 saveurs

Rigatoni au pesto verte et cream cheese (V)

Pièces sucrées

Tartelette cacao, ganache montée au cassis

Cannelé Bordelais

Bonbon chocolat au lait, amandes, coco

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.) :

Cakes moelleux Veggie du Chef

ou

Minis muffins salés au Boursin et légumes (V)

Mini Sandwichs à partager (2 pièces/pers. = 52gr/pers.) :

Tapas sur pain focaccia saveurs du moment (V)

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.) :

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.) :

Cakes moelleux Veggie du Chef

ou

Minis muffins salés au Boursin et légumes (V)

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

Tapas sur pain focaccia saveurs du moment (V)



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

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.) :

Finger cake chocolat noir et noisettes

Finger cake aux fruits rouges (fraise, mûre, groseille)

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, 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

