

*Collection 2025-2026*

FORMULES TRADI - FESTIVES

TÉOR  
— Traiteur —



TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin

Tél. : 04.78.54.58.96 - Mail : [traiteur@tor-traiteur.fr](mailto:traiteur@tor-traiteur.fr)  
[www.tor-traiteur.fr](http://www.tor-traiteur.fr)

# LIVRAISON BUFFET'BOX

Voici la composition de notre formule livraison buffet'box 12 pièces/pers.

- Conseillé pour une prestation de 1h00 -  
(autres formules disponibles sur demande)

## Pièces salées froides

Dôme foie gras, gel mangue, pain d'épices

Club sandwich "trilogie d'automne"

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

Wrap "le fumé de saison"

(saumon fumé, purée avocat au citron, betterave crue en julienne, graines de courge, pousses épinard)

Navette Périgourdine de canard en rillettes et figue

Mini tartelette carotte (houmous, carotte, citron confit)

Rigatoni au pesto verte et creamcheese

Maki de saumon, pointe de wasabi

Sablés moutarde/parmesan/curry et topping chèvre-miel

Assortiment de focaccia Veggie en 4 saveurs :

Guacamole et pickles d'oignon, à la crème fromagère au chèvre et poivrons, houmous, carotte et curry, sauce pesto Rosso et olives

## Pièces sucrées

Assortiment de mignardises définies par nos soins :

Tartelette cacao, ganache montée au cassis

Tartare mangue-Yuzu

Mini baba au rhum, mousse citron vert

Panna cotta lait d'amande, graine de chia, grenade

ou

Galette Frangipane / ou Galette Brioche nature et sucre perlé (selon saison et stock disponibles) / ou / Bûche de Noël au chocolat ou fruits exotiques



Sélection de pièces cocktail déterminées par nos soins

Pièces cocktail susceptibles de changer en fonction de notre nouvelle carte de saison

# COCKTAIL FESTIF

à prévoir avec service

*Voici la composition de notre formule cocktail 16 pièces/pers.*

*- Conseillé pour une prestation de 1h30 à 2h00 -  
(autres formules possibles sur demande)*

## Pièces salées froides

Oeufs brouillés aux champignons

Verrine de mouseline de topinambours et tartare de truffe

Dôme foie gras, gel mangue, pain d'épices

Club sandwich "trilogie d'automne"

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

Wrap "le fumé de saison"

*(saumon fumé, purée avocat au citron, betterave crue en julienne, graines de courge, pousses épinard)*

Navette Périgourdine de canard en rillettes et figue

Mini tartelette carotte (*houmous, carotte, citron confit*)

Rigatoni au pesto verte et creamcheese

Maki de saumon, pointe de wasabi

Sablés moutarde/parmesan/curry et topping chèvre-miel

## Pièces salées chaudes

Crevette persillée en papillon

Mini Bouchée à la Reine

Tarte salée aux champignons

Cromesquis au roquefort

### Nos marmitons :

Mini blanquette de veau

Croziflette traditionnelle ou végé.

Joue de boeuf confite et purée de pomme de terre

Sot-l'y-laisse au curry et patate douce

## Pièces sucrées ou Dessert individuel

*Assortiment de mignardises définies par nos soins :*

Tartelette cacao, ganache montée au cassis

Tartare mangue-Yuzu

Mini baba au rhum, mousse citron vert

Panna cotta lait d'amande, graine de chia, grenade  
ou

Galette Frangipane / ou / Galette Brioche nature et sucre perlé (*selon saison et stocks disponibles*) / ou Bûche de Noël chocolat ou fruits exotiques

*Tarif hors personnel de service*

*Sélection de pièces cocktail déterminée par nos soins*

*Pièces cocktail susceptibles de changer en fonction de notre nouvelle carte de saison*

# REPAS FESTIF AVEC SERVICE

Voici la composition de notre menu festif

## Entrées, 1 choix à définir

Velouté de carottes au gingembre, espuma de fromage blanc citronné  
ou

Consommé de boeuf à la citronnelle, tortellini de boeuf, coriandre fraîche

## Plats chauds, 1 choix à définir

Poitrine de porc marinée au shio koji, mousseline de patate douce, carottes pourpres  
ou

Dos de lieu noir rôti, risotto aux champignons, sauce au vin blanc

## Option - Fromages à l'assiette

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

ou

Demi St-Marcellin affiné, nid de mesclun et huile de noix

## Dessert individuel, 1 choix à définir

Bûchette au chocolat

ou

Bûchette aux fruits exotiques

ou

Tarte sablée au citron de Sicile & sa crème meringuée

ou

Finger cake au chocolat & noisettes, coulis de fruits

ou

Galette frangipane / ou / Galette Brioche nature & sucre perlé (selon saison et stocks)

Tarifs hors personnel de service

Appellations de plats susceptibles de changer en fonction de notre nouvelle carte de saison

# LIVRAISON PLATEAUX REPAS

Plateaux à composer - à réchauffer par vos soins

- Commande de 10 plateaux repas minimum - 1 choix unique -

## Entrées - 1 choix à définir

Saumon gravlax, condiment betterave vanille, écailles de radis  
ou  
Marbré de foie gras voile exotique  
ou  
Foie gras végan, poire vin rouge

## Plats chauds - 1 choix à définir

Bœuf Wellington jus corsé, mousseline de carotte  
ou  
Pave de truite, bisque de crustacé risotto à l'encre de seiche  
ou  
Butternut rôti aux légumes, bacon de tofu, jus de légumes truffé

## Fromage sec

1/2 Saint-Marcellin affiné,  
accompagné d'huile de noix, noix et îlot de verdure

## Desserts - 1 choix à définir

Tarte sablée au citron de Sicile & sa crème meringuée  
ou  
Finger cake au chocolat & noisettes, coulis de fruits  
ou  
Galette Frangipane / ou / Galette Brioche nature et sucre perlé



Tarif hors frais de livraison

# ANIMATIONS FESTIVES

## Bar à Raclette Savoyarde



### Appareil à raclette demie-meule

Format dégustation OU repas

Accompagné de ramequins de cornichons, oignons grelots, pomme de terre,

Et Charcuterie :

Jambon blanc, Jambon sec, Rosette et Mortadelle

## Arbre à Fondue Suisse

### Fondue Suisse,

Fromage Suisse AOP, Vacherin Fribourgeois  
Accompagnée de pain OU de pommes de terre

Format dégustation OU repas

Option - Charcuterie 30gr/pers. :  
Jambon blanc, Jambon cru sec, Rosette, Mortadelle

Option - Paniers de Florilèges du Jardin :  
Légumes de saison accompagnés de cervelle des Canuts



## Bar à Fruits de Mer



### Plateaux d'huîtres & Fruits de mer

Marennes d'Oléron Fines de Claire n°3

\*par lot de 48 unités minimum.

Crevettes roses

Bulots

Accompagné de beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

# AUTRES ANIMATIONS



Bar à popcorn - pour 50 personnes  
Maïs à popcorn servi en pots

Barbe à papa  
Sucre de barbe à papa à la fraise

Bar à crêpes ou gaufres sucrées  
Garnies minutes, accompagnées de confiture, sucre ou pâte à tartiner

Fontaine à chocolat  
Cascade de chocolat avec brochette de bonbons et/ou fruits de saison

Marrons grillés  
Servi en cornet

Révélations sucrées à grignoter\* :  
Bonbonnière à guimauves  
Paniers à Pâtes de fruits  
Sucettes colorées  
Mini Beignets chocolat-noisette ou sucre ou pomme  
Cagettes de Mandarines  
Cake aux fruits confits  
Cake pain d'épices  
Carrot cake tranché  
Canelés de Bordeaux  
Aiguillettes orange-chocolat noir  
Macarons  
Mini cheesecakes (caramel chocolat, clémentine et vanille)  
Mini tartelettes de saison ...

\*Tarifs à définir sur demande et selon disponibilités des pièces



## NOS BOISSONS FESTIVES

- Formule Jus.chaud Jus de pommes chaud aux épices
- Formule Vin chaud Marmite en acier, socle et robinet à vin chaud
- Cidre doux Val De Rance, 75cl.

\*Carte complète de nos boissons sur demande

