

Collection 2025-2026

FORMULES TRADI – FESTIVES

TOR
— Traiteur —



TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin
Tél. : 04.78.54.58.96 – Mail : traiteur@tor-traiteur.fr
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 verde 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 mousseline 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 verde 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 végété.
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 gravelax, 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*

