



20

TOR

— Traiteur —

25

Carte Cocktail Hiver

06/10/2025 au 05/04/2026

Traiteur - Organisateur de réception

# Formules Cocktail

Notre **Chef exécutif Alexandre PORCEILLON** à le plaisir de vous présenter sa **nouvelle carte de saison** pour vos bouchées apéritives.

TOR TRAITEUR vous accompagne pour vos **réceptions cocktail** allant de **20 à 3 000 convives**.

**12**  
PIECES

**14**  
PIECES

**16**  
PIECES

**18**  
PIECES



Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur

Tarifs de nos prestations hors personnel de service et frais de route



# Le 12 pièces

## Pièces salées froides

Mini tartelette carotte (*houmous, carotte, citron confit*) (V)  
Oeufs brouillés aux champignons (V)  
Dôme foie gras, gel mangue, pain d'épices  
Club sandwich "trilogie d'automne"  
(*jambon de poulet, potimarron rôti, noix, mesclun, crème aux herbes*)  
Rigatoni au pesto verde et cream cheese (V)  
Wrap "le fumé de saison"  
(*saumon fumé, purée avocat au ciron, betterave crue en julienne, graines de courge, pousses d'épinard*)

## Pièces salées chaudes

Mini pita à l'Indienne  
(*poulet, curry rouge, lait de coco, poivrons rôtis*)  
Crevette persillée en papillon  
Cassolette de mini blanquette de veau

## Pièces sucrées

Tartelette cacao, ganache montée au cassis  
Tartare mangue-yuzu  
Mini baba ru rhum, mousse citron vert

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur



# Le 14 pièces

## Pièces salées froides

Verrine de mousseline de topinambours, tartare de truffe (V)  
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  
Avocat et crevette revisités  
(*crème d'avocat gélifiée et mayonnaise, topping crevette en cuillère*)

## Pièces salées chaudes

Mini bouchée à la Reine  
(*sot-l'y-laisse de poulet, béchamel aux champignons*)  
Cassolette de croziflette traditionnelle ou Veggie  
Cube de saumon mariné au shiokiji (*condiment Japonais*)

## Pièces sucrées

Panna cotta au lait d'amandes, graines de chia, grenade  
Cannelé Bordelais  
Bonbon chocolat au lait, amandes, coco

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur



# Le 16 pièces

## Pièces salées froides

Sablé moutarde, mousse betterave (V)  
Verrine de tartare de carotte aux épices douces et noix de cajou (V)  
Maki d'aubergine, quinoa, curcuma (V)  
Oeufs brouillés aux champignons (V)  
Dôme foie gras, gel mangue, pain d'épices  
Club sandwich "trilogie d'automne" au jambon de poulet et potimarron  
Rigatoni pesto verde et cream cheese (V)  
Assortiments de focaccia veggie en 4 saveurs  
Avocat & crevette revisité

## Pièces salées chaudes

Tarte chaude aux champignons (V)  
Cromesquis au roquefort (V)  
Cassiolette de moules à l'Espagnole au chorizo  
Cube de saumon mariné au shiokoji (*condiment japonais*)

## Pièces sucrées

Tiramisu au chocolat  
Chou façon Paris-Brest  
Tartelette cacao, ganache montée au cassis

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports



Information : Nos formules sont composées d'une base de pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur

# Le 18 pièces

## Pièces salées froides

Verrine de mousseline de topinambours, tartare de truffe (V)  
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  
Oeufs brouillés aux champignons (V)  
Sablé moutarde, mousse betterave (V)  
Avocat et crevette revisités  
(*crème d'avocat gélifiée et mayonnaise, topping crevette en cuillère*)

## Pièces salées chaudes

Cassolette de joue de boeuf confite et purée de pomme de terre  
Mini Pita à l'Indienne  
Crevette en papillon persillée  
Mini Bouchée à la Reine

## Pièces sucrées

Tartare mangue-yuzu  
Mini baba au rhum, mousse citron vert  
Panna cotta au lait d'amandes, graines de chia, grenade  
Bonbon chocolat au lait, coco, amandes

Cette prestation comprend :

- Vos buffets, nappage et décoration
- Présentation des produits sur différents supports

Information : Nos formules sont composées d'une base de 5 pièces cocktail, qui peut varier sur votre proposition traiteur



## Nos coordonnées :

*Tel* : 04 78 54 58 96

*Email* : [traiteur@tor-traiteur.fr](mailto:traiteur@tor-traiteur.fr)

*Site internet* : [www.tor-traiteur.fr](http://www.tor-traiteur.fr)

*Nos laboratoires :*

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



**TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions**