

2025



Carte Repas Assis Hiver
06/10/25 au 05/04/2026

TOR TRAITEUR

Le P'tit Régal

Entrées, 1 choix à définir

Velouté de carotte au gingembre, espuma de fromage blanc citronné

ou

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

Plats, 1 choix à définir

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

ou

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

Fromages (OPTION)

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

ou

½ Saint-Marcellin affiné, nid de mesclun et huile de noix

Desserts, 1 choix à définir

Finger cake au chocolat et noisettes, coulis de fruits

ou

Tarte sablée au citron de Sicile et sa crème meringuée



Le Délice



Entrées, 1 choix à définir

Oeuf parfait à la forestière, crumble persillé
ou

Chou farci aux gibiers, sauce marchande de vin, marrons glacés

Plats, 1 choix à définir

Boeuf carotte revisité (*effiloché de boeuf mijoté, millefeuille de carottes, sauce vin rouge*)
ou

Poisson du marché, crème de butternut, éclats de marrons, vierge de noisettes

(OPTION) Fromages

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges
ou

½ Saint-Marcellin affiné, nid de mesclun et huile de noix

Desserts, 1 choix à définir

Royal Elysé : *Mousse chocolat, génoise, croustillant praliné*
ou

Exotique : *Biscuit génoise, mousse mangue, insert mangue-passion*

Hors Personnel de service, Boissons, Frais de route...

Le By TOR

Entrées, 1 choix à définir

"Les sous-bois" (*crémeux champignons, picles de girolles, pleurotes snackées, huile verte*)

ou

Mousseline de saumon aux légumes, huile citronnée

Plats, 1 choix à définir

Suprême de pintade pochée et truffée, déclinaison de panais

ou

Pavé de merlu grillé tartelette de carotte, crème au curry de Madras

Fromages (OPTION)

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

ou

½ Saint-Marcellin affiné, nid de mesclun et huile de noix

Desserts, 1 choix à définir

Royal Elysée :

"Mousse chocolat, génoise, croustillant praliné"

ou

Le Gourmand :

"génoise, coulis caramel beurre salé, biscuit croustillant, crème stracciatella éclats de chocolat"



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

