

Carte Livraison Hiver 2025/2026
à partir du 01/10/25

20



26



Traiteur - Organisateur de Réception



FORMULES BUFFET'BOX

9 pièces

12 pièces

15 pièces

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 verde 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

Moelleux salés (120 gr/pers.) :

Moelleux du Chef (V) :

Quiche gourmande aux fromages

ou

Tarte au saveur (V) :

Poireaux et fromage

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

Tapas sur pain focaccia saveurs (V) :

guacamole et pickles d'oignon, à la crème fromagère au chèvre

et poivrons, houmous, carotte et curry, sauce pesto Rosso et olives

Bowl d'entrée individuel (90gr/pers.) :

Bowl de salade « Pasta al pesto verde »

Fusilli, courgette, tomate confite et sauce pesto

Sélection froide Terre & Mer (120gr/pers.) :

Filet de poulet rôti accompagné de sauce mayonnaise et moutarde

et

Saumon gravlax accompagné de citron et beurre

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. 70 à 90gr.) :

Finger cake chocolat noir et noisettes

ou

Tarte citron meringuée



Livraison

Buffet campagnard chaud & froid

Moelleux salés (120gr/pers.) :

Moelleux du Chef (V) :

Quiche gourmande aux fromages

ou

Tarte au saveur (V) :

Poireaux et fromage

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

Tapas sur pain focaccia saveurs (V) :

guacamole et pickles d'oignon, à la crème fromagère au chèvre

et poivrons, houmous, carotte et curry, sauce pesto

Rosso et olives

Bowl d'entrée individuel (90gr/pers.) :

Bowl de salade « Pasta al pesto verde »

Fusilli, courgette, tomate confite

et sauce pesto



Plat chaud en Weck (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. 70 à 90gr.) :

Finger cake chocolat noir et noisettes

ou

Tarte au citron meringuée

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 1.5cl.

Bouteille de Coca-cola 33cl.

Bouteille de Thé à la pêche 1.5cl.

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. (et verres)

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