

2026

TOR
— Traiteur —

PANIER REPAS

Panier du Lundi

Entrée : Saucisson brioché, condiment au vin rouge et pickles

Plat : Pavé de saumon basse température, risotto de courge et vinaigrette acidulée

Fromage : Assortiment de fromages du moment

Dessert : Tiramisu

Allergènes : Gluten, fruits à coque, lait, oeuf, moutarde.

Panier du Mardi

Entrée : Tatin d'échalotes, salade de mâche, amandes et Parmesan

Plat froid : Rôti de boeuf, pommes de terre sautées aux fines herbes et moutarde

Fromage : Assortiment de fromages du moment

Dessert : Blanc-manger aux fruits rouges

Allergènes : Gluten, oeuf, lait, poisson, moutarde, sulfites

Panier du Mercredi

Entrée : Salade d'endives bleu, noix et vinaigrette au miel de fleurs

Plat : Volaille farcie aux champignons courge rôtie et sauce poulette

Fromage : Assortiment de fromages du moment

Dessert : Cheesecake Exotique

Allergènes : Gluten, oeuf, lait, poisson, moutarde, sulfites

20€
HT
par personne



Accompagné de Pain,
et d'un kit de couverts en bois

Plats proposés froids mais peuvent être
réchauffés par vos soins si besoin

3 plateaux minimum par commande

3 menus au choix : selon le jour de la
semaine, menu végétarien,
menu sans gluten



20€
HT
par personne

3 plateaux minimum par commande
3 menus au choix : selon le jour de la
semaine, menu végétarien,
menu sans gluten

*Accompagné de Pain,
et d'un kit de couverts en bois*

*Plats proposés froids mais peuvent être réchauffés
par vos soins si besoin*

PANIER S REPAS

Panier du Jeudi

Entrée : OEuf parfait froid, velouté de pommes de terre, croûtons et huile d'herbes

Plat : Émincé de veau basse température, tajine de légumes d'automne et amandes effilées

Fromage : Assortiment de fromages du moment

Dessert : Tarte bourdaloue

Allergènes : Gluten, fruits à coque, lait, oeuf.

Panier du Vendredi

Entrée : Tartare de poisson du jour avocats grillés

Plat : Dos de lieu noir confit, mousseline de carottes
aux épices et citron confit à l'huile vierge

Fromage : Assortiment de fromages du moment

Dessert : Entremet au chocolat

Allergènes : Gluten, fruits à coque, lait, oeuf, poisson.

PANIER REPAS SPECIAUX

Date Limite de Commande :

La veille avant 11h00

Il est possible de commander à la dernière minute, un menu défini par nos soins, en fonction des stocks disponibles

3 plateaux minimum par commande

3 menus au choix : selon le jour de la semaine, menu végétarien, menu sans gluten

Le Végétarien

Entrée

Tatin d'échalotes
salade de mâche, amandes et noix

Plat

Nouilles fraîches
à la crème de butternut et fruits secs

Figue rôtie et endive en salade

Dessert

Tartare de fruits frais de saison

Allergènes : Gluten, fruits à coque, oeuf, lait.

20€ HT

Le Sans Gluten

Entrée

OEuf parfait froid
velouté de pommes de terre, poudre de lard et huile d'herbes

Plat

Dos de lieu noir confit
mousseline de carottes aux épices et citron confit, huile vierge

Fromage

Assortiment de fromages à la coupe

Dessert

Tartare de fruits frais de saison

Allergènes : OEuf, poisson, lactose.

20€ HT

Plats proposés froids mais peuvent être réchauffés par vos soins si besoin

Accompagné de **Pain sans gluten**, une bouteille d'eau (50cl) et un kit de couverts en bois

CARTE DES BOISSONS

Bouteilles d'eau plate 1.5L "Cristaline"	2.37€ HT
Bouteilles d'eau pétillante 1.5L "Cristaline"	3.33€ HT
Bouteille de jus de fruits multi-saveurs 1L	5.71€ HT
Bouteille de Coca-cola 125cl.	5.52€ HT
Bouteille de Bière, Superbock 25cl.	1,87€ HT
Bouteille de vin rouge, Côte du Rhône AOP Magérans 75cl	8,00€ HT
Bouteille de vin blanc, Viognier Albrières 75cl	9,00€ HT
Bouteille de vin rosé, Provence, Les bastides de Sainte-Marie 75cl	11,83€ HT
Bouteille de Blanc de Blanc 75cl.	10,50€ HT
Bouteille de Champagne Louis Constant 75cl.	35,16€ HT

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**.



Nos coordonnées :

Tel : 04 78 54 58 96

Email : traiteur@tor-traiteur.fr

Site internet : www.tor-traiteur.fr

Notre laboratoire :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions