

20



26/27

Carte Cocktail Hiver
05/10/2026 au 04/04/2027

Traiteur - Organisateur de réception

Formules Cocktail

Notre **Chef exécutif** 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)
Le petit salé aux lentilles revisités & involtini
Financier tomate-parmesan & chèvre (V)
Sablé parmesan, fromage frais (V)
Verrine de bavaroise de moules et julienne de chorizo

Pièces salées chaudes

Croustillant d'escargot de Bourgogne
Crispy de choux-fleur, crème aux herbes (V)
Cassolette de saumon, fondue de poireaux et crème citronnée

Pièces sucrées

Financier noisettes, ganache Gianduja
Tartelette aux fruits de la passion
Verrine de panna cotta abricot

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

Mini tartelette carotte (*houmous, carotte, citron confit*) (V)
Oeufs brouillés aux champignons (V)
Le petit salé aux lentilles revisités & involtini
Financier tomate-parmesan & chèvre (V)
Sablé parmesan, fromage frais (V)
Verrine de bavaroise de moules et julienne de chorizo (V)
Wrap "le fumé de saison" au saumon fumé
Assortiments de focaccia Veggie en 4 saveurs

Pièces salées chaudes

Croustillant d'escargot de Bourgogne
Crispy de choux-fleur, crème aux herbes (V)
Cassiolette de saumon, fondue de poireaux et crème citronnée

Pièces sucrées

Financier noisettes, ganache Gianduja
Tartelette aux fruits de la passion
Verrine de panna cotta abricot

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

Mini tartelette carotte (*houmous, carotte, citron confit*) (V)
Oeufs brouillés aux champignons (V)
Le petit salé aux lentilles revisités & involtini
Financier tomate-parmesan & chèvre (V)
Sablé parmesan, fromage frais (V)
Verrine de bavaroise de moules et julienne de chorizo
Wrap "le fumé de saison" au saumon fumé
Assortiments de focaccia Veggie en 4 saveurs (V)
Club sandwich "trilogie d'automne" au jambon de poulet et potimarron

Pièces salées chaudes

Arancini à la parmesane (V)
Croustillant d'escargot de Bourgogne
Crispy de choux-fleur, crème aux herbes (V)
Cassolette de saumon, fondue de poireaux et crème citronnée

Pièces sucrées

Financier noisettes, ganache Gianduja
Tartelette aux fruits de la passion
Verrine de panna cotta abricot

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

Mini tartelette carotte (*houmous, carotte, citron confit*) (V)
Oeufs brouillés aux champignons (V)
Le petit salé aux lentilles revisités & involtini
Financier tomate-parmesan & chèvre (V)
Sablé parmesan, fromage frais (V)
Verrine de bavaroise de moules et julienne de chorizo
Wrap "le fumé de saison" au saumon fumé
Assortiments de focaccia Veggie en 4 saveurs (V)
Club sandwich "trilogie d'automne" au jambon de poulet et potimarron
Sablé moutarde, mousse betterave (V)

Pièces salées chaudes

Arancini à la parmesane (V)
Croustillant d'escargot de Bourgogne
Crispy de choux-fleur, crème aux herbes (V)
Cassolette de saumon, fondue de poireaux et crème citronnée

Pièces sucrées

Financier noisettes, ganache Gianduja
Tartelette aux fruits de la passion
Verrine de panna cotta abricot
Chou à la crème pâtissière pistache

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

Site internet : www.tor-traiteur.fr

Nos laboratoires :

80 chemin du Gabugy 69120 Vaulx-en-Velin



TOR TRAITEUR – Traiteur Organisateur de Réceptions