



toasté

**TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
PROFESSIONNELS
& PRIVÉS**

LA TEAM TOASTÉ

Toasté c'est l'association de deux amoureux de la cuisine et du bien recevoir.

Ensemble, nous avons imaginé un service traiteur animé par l'idée de casser les codes et de rompre avec la monotonie de certains événements.

Un service traiteur d'un nouveau genre, qui remet un peu de couleurs, de modernité et d'attitude dans vos réceptions !

**TOASTEZ,
VOUS
APPROUVEREZ !**

DÉCOUVREZ NOS 5 SCÉNARIOS POUR FACILITER VOS CHOIX ET CRÉER UN MOMENT UNIQUE.

Cocktail déjeunatoire et dînatoire,
À l'assiette, Garden party, Food court, Petit
déjeuner, Brunch, Goûter... quelque soit le
format souhaité, Toasté saura apporter une
réponse créative et adaptée à vos envies.



LE COCKTAIL

Buffet et/ou passage plateau, exit les cocktails à rallonge aux 25 minis, riquiquis, toutes petites bouchées !

On vote pour un cocktail aux pièces généreuses et gourmandes, élaborées dans le respect des saisons, en favorisant les produits locaux et les recettes végétariennes. Un objectif ventre plein évitant la multiplication des pièces qui finissent souvent à la poubelle.

Au final, moins de déchets alimentaires lors de la fabrication ainsi que le jour J, pour un cocktail dégusté à 100% !

Le petit plus mais pas des moindres, Toasté vous propose un cocktail zéro déchet, du pic à brochette en acier jusqu'à la serviette en coton.



QUELQUES EXEMPLES

Pièces salées

Sablé cheddar mature, pistache, crémeux ail & ciboulette, chips de choux kale

Chips de feuille de riz, gambas, mayonnaise aux épices cajun, salade d'herbes

Gravlax de cabillaud à la betterave, mayonnaise miel-curcuma, tuile croustillante curry breton

Club sandwich rillettes de poulet estragon, crispy bacon, épinards

Buns filet mignon de porc, pesto de câpres, Comté, jeunes pousses

Brochette boulette de veau, sauce blanche, brocoli grillé

Tartelette, crème persillée, champignons bruns, shiitaké

Madeleine de choux-fleur, sésame, curry, fromage frais

Fan de patates douces, chantilly Brillat-Savarin, granola salé

Crémeux de butternut, poire rôtie, poivre de Timut

Pièces sucrées

Nid d'oiseau en kadaïf, ganache et praliné amande, chouchou

Entremets tiramisu, biscuit spéculos, crémeux dulcey Valrhona

Tartelette yuzu, noisettes





À L'ASSIETTE

En grande pompe ou décontracté, couvert en or ou léchage d'assiette en bonne et due forme...

Nos menus seront toujours préparés avec amour et générosité pour combler tous vos convives, de l'entrée jusqu'au dessert !

QUELQUES EXEMPLES

Entrée

Pancake vert au beurre citron vert, salade de tomates anciennes

Pressé de lapin aux légumes grillé, mesclun & pickles



Plat

Poulet mijoté au miel, aubergines fondantes, polenta crémeuse

Tartare de bonite (ou autre poisson de saison, selon arrivage) gingembre, agrumes, oignons frits. Servi avec pommes de terre grenaille tapées & crudités du moment

Houmous de pois chiche crémeux, légumes d'été pochés, sauce verte & salade d'herbes

Dessert

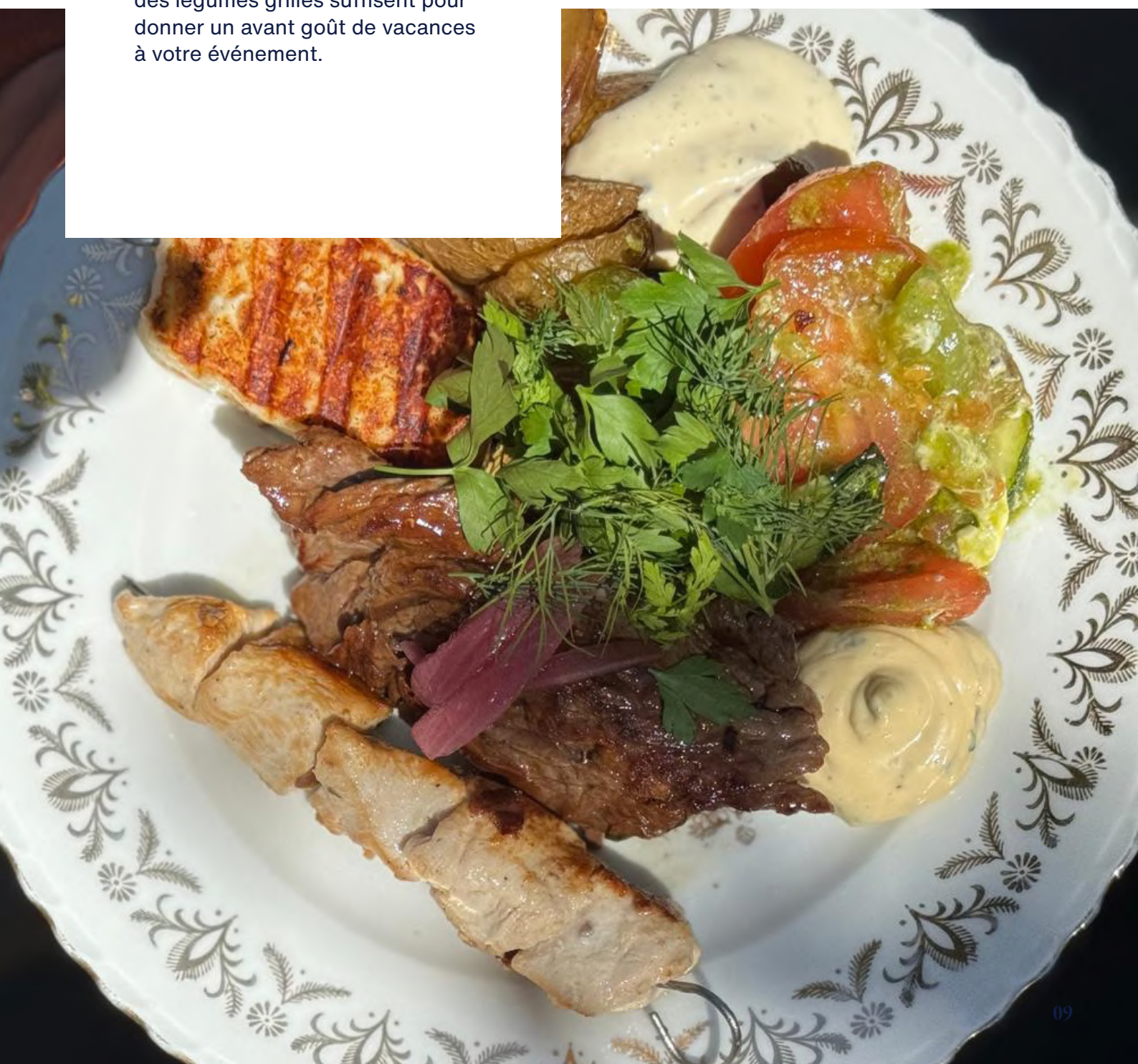
Cheesecake léger sans cuisson, coulis de pêche

Gratin de fruits rouges au citron



GARDEN PARTY

Un rayon de soleil et la team Toasté sortira BBQ et rosé. Un peu d'apéro, l'odeur de la viande et des légumes grillés suffisent pour donner un avant goût de vacances à votre événement.



QUELQUES EXEMPLES

Apéritif

Sablé parmesan polenta,
crèmeux chèvre, poivrons,
pignons torréfiés

Tartelette caviar d'aubergine,
mousse de tomate confite,
zeste de citron, cerfeuil

Financier roquette, fromage
frais, pickles d'oignon rouge,
pétale de radis

Plat

Brochette - Kefta à la
Marocaine, sauce blanche &
salade d'herbes

Brochette - Poulet comme
au Liban « Chiche Taouk »,
sauce yaourt & menthe
ciselée

Brochette - Halloumi
grillé, courgettes colorées,
tomates cerises, & pesto
basilic

Salade Red chard,
concombre, olive
Taggiasche, pêche, fêta, pois
chiche épicés & balsamique
réduit

Pommes de terre grenaille,
ail en chemise, thym &
sauce yaourt aux herbes

Dessert

Biscuit moelleux citron vert,
croustillant coco, mousse de
lait de coco, gelée citronnée

Cookie brownie, chantilly
vanillée, praliné cacahuètes

Tartelette abricots rôtis,
ganache montée au romarin





FOOD COURT / ANIMATION

Imaginez un mini food festival dans votre jardin ou au milieu de vos bureaux !

La douce odeur d'un croque-monsieur au fromage fondu suivi d'un arrancini mozzarella di buffala à l'italienne. Ou encore une délicieuse raviole de gambas ainsi qu'une pavlova craquante garnie de chantilly et fruit frais montée minute.

Vous entendez la musique de la régalade ?

On s'y croirait déjà !

Crédit photo : Sebastien Clavel

QUELQUES EXEMPLES

Découpe de gravlax

Plancha terre / mer / végé

Hot dog gourmet

Croque-monsieur

Smash Burger

Risotto

Quenelles lyonnaises

Découpe de jambon

Italian Delights

Pimp your focaccia

Friture, cromesquis, arancini

Bar à saucisson, fromage,
charcuterie, végétal, chips, pop
corn, cookies salés

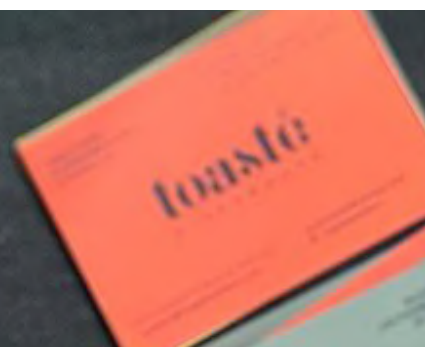
Glace





PETIT DÉJEUNER/ BRUNCH/ GOÛTER

Matin, midi ou après-midi, un jus de pêche de la Drôme, des œufs brouillés ou un camembert à tremper dans son café.





QUELQUES EXEMPLES

Sucré

Brochette de fruits de saison

Cookie chocolat et noix de pécan

Mini viennoiserie

Brioche

Tarte au fromage blanc et fruits de saison

Madeleine citron

Salé

Focaccia

Planche mixte - Charcuterie, fromage, légume, pain, beurre et confiture

Planche végétan - Légumes crus de saison, olives, houmous et pains variés

Club sandwich - Speck crémeux d'artichaut, cream cheese, roquette, basilic

Club sandwich - Labneh zaatar, menthe, carottes rôties, pistaches

Salade

Animation

Brouillade d'oeufs bio aux fines herbes

Accompagnements - Pommes de terre grenaille, ail en chemise, thym & sauce yaourt aux herbes



EN OPTION





NOS BOISSONS

VIN ROUGE

Côte du Rhône bio
Domaine Fond Croze

Bourgogne Hautes
Côtes de nuits

Saint Joseph, La Serine
des Fées HVE

Nature, Morgon -
Fabien Forest

VIN BLANC

Viognier bio Collines de
la Moure

Saint Veran Domaine
Bourdon

Saint Joseph Simon
Roche

Bio, Hircus, le bouc et
la treille

CHAMPAGNE

Champagne bleu Brut
Bellefon Besserat

Champagne Brut
Paul Romain

BIÈRE

Bière pression
Georges bio
blanche blonde
ou ambrée

→ Tireuse
mobile mise à
disposition.

MIXOLOGIE

Mojito

Spritz

Moscow Mule

Ginette

...

COCKTAIL BONBONNE

Sangria Blanche

Punch

Piña colada

Tequila Sunrise

BAR À ALCOOL FORT

Chartreuse

Gin

Get 27

Whisky Japonais
Tokinoka

MOCKTAIL ET EAU DÉTOX

Maté infusé bio

Pomme framboise

Virgin mojito

Menthe citron
gingembre

...

Droit de bouchon inclus dans chacune des offres.



LE SERVICE

C'est certain, vous allez tomber in love de notre dream team de serveurs, cuisiniers et mixologues.

Toujours aux petits soins. Une coupe ? Une serviette ? Un bout de salade coincé entre les dents ? Ils accourent pour une expérience 100% satisfaisante côté ventre comme côté cœur.

MOBILIER & ART DE LA TABLE

Vous rêvez d'un cocktail végétalisé, d'un dîner rose bonbon ou d'une déco médiévale. Promis, nous allons tout faire pour le réaliser !

Toutes nos formules incluent de jolis buffets nappés de blanc ou noir, assiettes colorées ou vintage et petites fleurs séchées pour une ambiance sans chichi.

Mais nous ne sommes pas contre un peu de folie !



NOS ENGAGEMENTS

QUALITÉ & SÉCURITÉ

Traçabilité et contrôles quotidiens des denrées, politique de qualité et de satisfaction stricte. Démarche HACCP : tout est fait pour garantir la qualité sanitaire et gustative.

NOS FOURNISSEURS

Boissons bio, locales et artisanales (Bissardon, Loutsa Café, Bières Georges...). Légumes et fruits 80% local, circuits courts, issus de l'agro-écologie (Agriz). Viande locale ou française (Beauvallet). Pain et buns artisanaux (Boulangerie ð Tao Bom).

PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

Cocktail 100% zéro déchet, zéro plastique, serviettes et nappage en coton. Cocktail 13 pièces généreux pour éviter la multiplication des pièces et donc des déchets alimentaires, doggy bag disponible sur chaque événement. Alternative à des produits controversés et à fort impact environnemental. Compost en cuisine pour le restaurant, le traiteur et sur les événements (les Alchimistes). Recyclage des déchets non alimentaires.

ASSURER L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

L'amélioration des conditions de travail et sécurité de nos collaborateurs est un objectif majeur (repas fournis, pause obligatoire, matériel adapté).

toasté
& A P P R O U V É



**TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
PROFESSIONNELS
& PRIVÉS**

43 rue de la République
69270 Saint Romain au Mont d'or

contact@toastetraiteur.com

📷 in G

toastetraiteur.com