

terro

catering experiences
connecting you to **the**
essential,
quite naturally!

catering

de la ferme à la table, source de notre offre de **catering**

Aujourd'hui, il n'est tout simplement pas concevable pour un groupe comme Tero de ne pas mettre **le respect de l'environnement** et donc du **produit au cœur de ses principes**. En tant que groupe, notre offre de restauration va au-delà du **simple approvisionnement local**, et ce en intégrant deux fermes appliquant les principes de l'agriculture biologique. Le chef maraîcher travaille avec nos chefs en cuisine pour planifier les cultures qui alimenteront les restaurants du groupe et le traiteur, offrant ainsi une véritable **expérience "farm to table"**.



nature



notre formules *food* pour tous vos événements

*L'assortiment dépend du nombre de convives : nous travaillons avec des produits frais et saisonniers et selon l'arrivée du marché, certains produits peuvent varier dans l'assortiment.

formule petit-déjeuner

assortiments

- jambon & fromage
- salade de fruits
- pistolets
- yaourt et granola
- viennoiserie, nutella, confiture
- omelette

la formule brunch

brunch

- saumon fumé
- mini sandwich/ pistolets
- américain
- salade de fruits
- yaourt et granola
- jambon et fromage
- viennoiseries, confiture, nutella
- omelette
- salade mesclun

le bar

- Café | Thé
- Chocolat chaud
- Eaux minérales plate & gazeuse





le river's lunch

assortiments

- saumon fumé
- tomates crevettes
- brochettes de deux scampi
- pain brioché
- mini sandwich

salades

- salade mesclun
- deux salades du chef

pistolet lunch

pistolets

- pistolet américain
- pistolet poulet curry
- pistolet au thon
- pistolet au crabe
- pistolet smos



le lunch buffet froid

préparation froide

- plateau de charcuterie
- plateau de fromage
- américain
- mini sandwich/pistolet

salades

- salade mesclun
- deux des salades du chef



formule apéritive

tapas

- Hummus & Focaccia
- Grissini & Tapenade
- Pignons de poulet
- Manchego / Fuet
- Poulet Yakitori



la formule lunch barbecue

sur le BBQ

- Boeuf
- Poulet
- Chipolata
- Merguez
- Ribs

salades

- Salade mesclun
- quatre salades du chef



formule barbecue “Surf & Turf”

sur le BBQ

- Bœuf
- Poulet
- Chipolata
- Merguez
- spareribs
- Assortiment de poissons et de scampis : 2 scampis par personne et saumon.

salades

- Mesclun
- Salade César
- Salade de pommes de terre
- Taboulé à l'oriental
- Tomates cerises/mozzarella
- Pâtes à l'italienne
- Salade de saison



nos formules
boissons

café de bienvenue “on the beach”

le bar

- Café | Thé
- Chocolat chaud
- Eaux minérales plate et gazeuse

assortiments de viennoiseries (en option)

- Mini viennoiseries, croissants, pain au chocolat,....



nos formules apéritives

Champagne apéritif

- ⅓ Bouteille de Moët & Chandon champagne,
- Vins, Softs & Bière pression

Apéro Cava

- ⅓ Bouteille de Martinez Cortez Negra,
- Vins, Softs & Bière pression

Classic apéritif

- Vins, Softs & Bière pression

Drink de bienvenue

- Un verre de Martinez Cortez Negra
- Ou un Mojito



nos formules vins

maison (½ bouteille de vin & eau)

- Les Cistes - Organic - Sauvignon - Viognier
- Ju de Vie - Organic - Rhône - Domaine de la Graveirette

supérieur (½ bouteille de vin qualité supérieure & eau)

- M de Minuty Blanc - Côte de Provence
- Château Patache d'Aux - Médoc - Cru Bourgeois

nos formules café

Café & Thé



10

nos formules open bar

la classique (Vins, Softs, Bière pression)

- Open Bar - Classique - 1h
- Open Bar - Classique - 2h

la classique & alcool (Alcools, Vins, Softs & Bière pression)

- Open Bar - Classic & Alcool - 1h
- Open Bar - Classic & Alcool - 2h

extra

- Bière spéciale

