

# tero catering

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

o

# 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.

lo



# formule petit-déjeuner

## assortiments

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



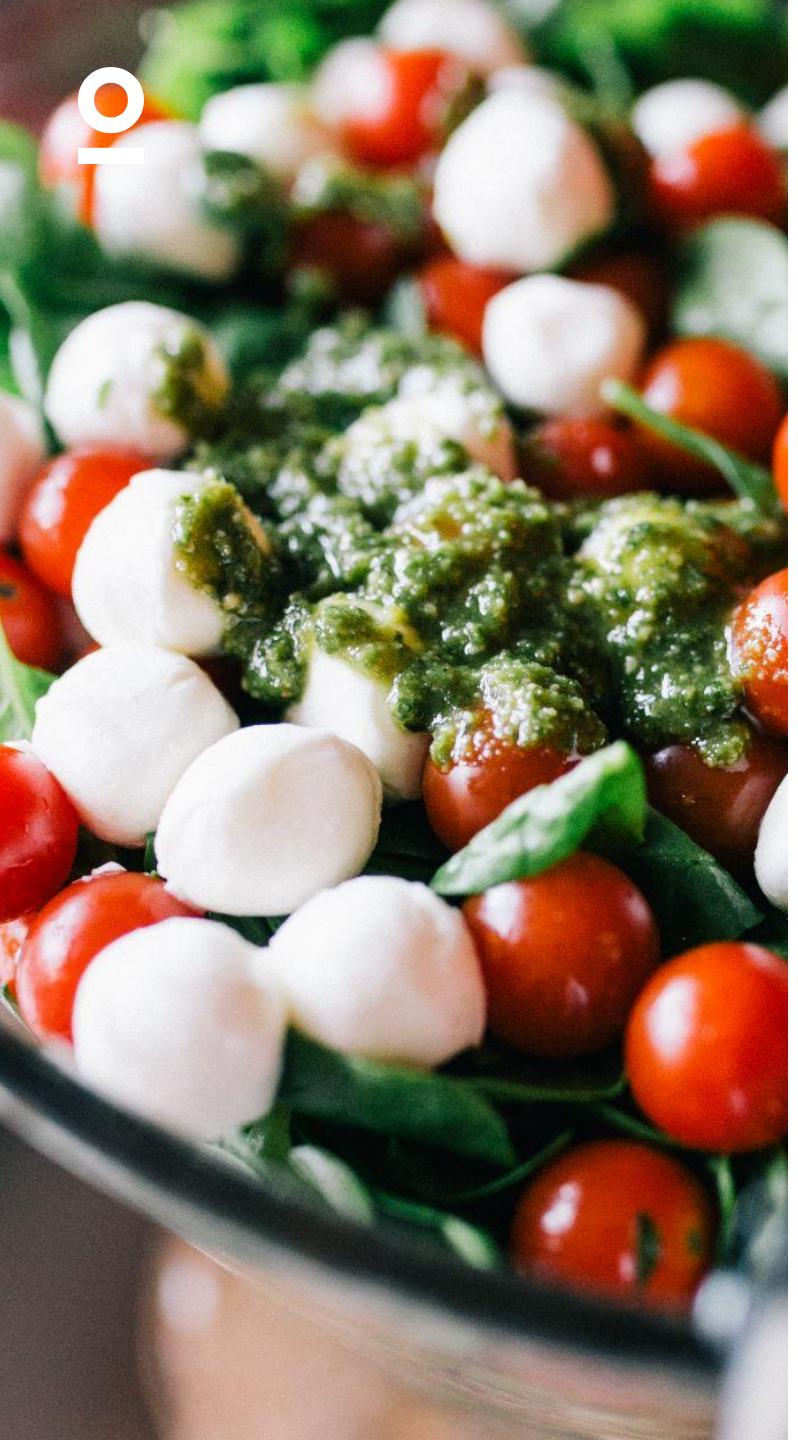
# la formule brunch

## 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

lo



# formule apéritive

## tapas

- Hummus & Foccacia
- Grissini & Tapenade
- Pilons 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***

lo

# 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

- ½ Bouteille de Moët & Chandon champagne,
- Vins, Softs & Bière pression

## Apéro Cava

- ½ 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



lo

# nos formules vins

**maison** (½ bouteille de vin & eau)

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

**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



lo

# 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

