

Carte traiteur - événementiel

Préparez-vous au décollage pour un voyage de saveurs, de couleurs et d'épices. L'Orient Touch va vous régaler !

l'orient
touch 





Sommaire



Notre concept et nos produits.....	p.3
Nos plateaux apéritifs salés.....	p.4
Nos douceurs sucrées.....	p.5
Privatisation.....	p.6
Made In L'Orient Touch.....	p.7
Contact.....	p.8



Notre concept

L'Orient Touch, né d'un amour inconditionnel pour la cuisine orientale est devenu la référence du foodtruck oriental de la région lyonnaise. Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, halals et artisanaux. Chacune de nos préparations sont confectionnées avec soin et attention pour satisfaire pleinement vos papilles.

Nos produits

Nous avons à cœur de privilégier les acteurs locaux et l'économie local. Réels partenaires de notre production quotidienne, voici les protagonistes qui rendent l'Orient Touch possible :

Boulangier

Maison Janna

Boucherie halal & épicerie orientale

Rize Market

Primeur

Au verger de Mimi

Pâtisserie orientale

Farasha





Nos plateaux apéritifs salés

Bricks

Thon & pommes de terre

Poulet à la marocaine

Poulet aux olives

Poulet façon pastilla

Poulet shawarma & épinards

 Légumes à l'asiatique

 Pomme de terre crémeuses
aux herbes

Verrines

Salade tunisienne

Salade de lentilles

Salade de pois chiche

Salade de haricots blancs

Tartare de courgettes

Gaspacho à l'oriental

Slata méchouia

Chakchouka & crème aux herbes

Navettes

Effiloché de bœuf

Poulet mariné au paprika

Poulet aux olives

Confit d'agneau & chou rouge

 Tfaya & crème à l'ail

 Chakchouka

1 plateau
de 5 variétés au choix

35 pièces

45€

 Végétarien

Nos douceurs sucrées

Pâtisseries

Cornes de gazelle
Baklawa
Cigares libanais noisette
Makroud
Bûche coco
Cornet citron
Cornet pistache
Boule pistache

Verrines & autres douceurs

Mouhalabieh
Panacotta
Pavlova
Tiramisu
(caramel / Nutella / pistache-framboise)
Shot de pastèque
Crêpes 1000 trous

Plateau de fruits

Les fruits sont choisis en fonction de la saison

Présentation :

A picorer
Chromatiques
En brochettes
En gâteau

<i>Plateau pâtisseries</i>	<i>35 pces</i>	<i>55€</i>
<i>Plateau fruits</i>	<i>6/7 pers.</i>	<i>48€</i>
<i>Plateau douceurs</i>	<i>30 pces</i>	<i>40€</i>



Privatisation

L'Orient Touch vous accompagne pour tous vos évènements

Séminaire
Repas d'équipe
Départ à la retraite
Anniversaire
Baptême
Mariage
Evènement privé



Couscous

&

Burgers
orientaux



Dès 40 personnes
Prestation sur devis
Date à prévoir 1 mois avant





Made In L'Orient Touch

Créer est notre passion, c'est pourquoi nous avons à cœur de faire du beau, bon et **NOUVEAU**



Makroud Balls
Gâteau de semoule à la fleur d'oranger farcie avec de la pâte de dattes fondante enrobée de miel



Le Berbère
Confit d'agneau
Tfaya
Chou rouge mariné
Crème à l'ail libanaise maison

L'Orient'dwich
Effiloché de boeuf mijoté
Tomates, oignons rouges, persil
Fromage turc
Ketchup maison aux épices





Nous contacter

Nous découvrir

Testez nos produits sur nos emplacements la semaine

MONDAY

Part-Dieu Danica

TUESDAY

Part-Dieu Central

WEDNESDAY

Ecully Centum T&S

THURSDAY

Vénissieux Green Campus

FRIDAY

Ecully EM Lyon

Nous suivre



lorient_touch_foodtruck



lorient_touch_foodtruck



lorient-touch-
foodtruck.eatbu.com

Consulter nos avis Google
sur l'Orient Touch
Foodtruck

Nous solliciter

RDV pour une
dégustation dans notre
laboratoire de cuisine sur
Villeurbanne

07 67 66 07 36 - lorient.touch@gmail.com

