



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 à 6
Nos douceurs sucrées.....	p.7
Privatisation.....	p.8
Made In L'Orient Touch.....	p.9
Contact.....	p.10

l'orient
Touch 



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

Primeur

Côté Frais

Boucherie halal & épicerie orientale

Rize Market

Pâtisserie orientale

Farasha





Nos plateaux apéritifs salés

Les bricks rolls

Feuilles de brick roulées et farcies servies avec une crème yaourt aux herbes fraîches maison

Notre sélection

Poulet à la marocaine

Poulet, poivrons & coriandre

Viande hachée & poivrons au sésame

Façon kefta & petits pois

(viande hachée aux herbes et mélange 4 épices)

Thon & pommes de terre

Végétariennes



Légumes à l'asiatique

Façon börek (épinards & fromage turc)

Pommes de terre ultra cheesy





Les buns orientaux

*Pains briochés artisanaux fourrés aux saveurs de l'Orient
Recettes créatives, dépaysement garanti !*

Notre sélection

Effiloché de bœuf mijoté

Poulet mariné & chakchouka

Poulet aux olives & confit d'oignons

Confit d'agneau & tfaya

(Oignons & raisins secs caramélisés à la cannelle)

Kefta & chou rouge mariné

Façon fricassé (PDT, olives noires, thon, œufs)

Végétariennes



Ojja pomme de terre

(œufs brouillés à la sauce tomate)

Chakchouka & fromage turc

Façon fricassé (PDT, olives noires & œufs)





Les toasts de kesra

Toasts de galette de semoule algérienne garnis de saveurs orientales

Toasts



Chakchouka & crème à l'ail
Tfaya & crème à l'ail

Verrines



Tfaya & crème à l'ail
Chakchouka & chantilly salée
Râpé de courgettes & fromage turc

Les tajines bowls

*Uniquement proposé en foodtruck
Petits bowls de tajines en portion de 120gr*

Notre selection

Boulettes kefta & petits pois

Poulet aux olives

Veau safrané aux pruneaux

Pommes de terre grenailles à la chermoula



Nos douceurs sucrées

Pâtisseries Orientales

10 variétés différentes

Nos spécialités sucrées

Cheesecake
&
Tiramisus
individuels

Plateaux de fruits

Les fruits sont choisis en fonction de la saison

Présentation :

A picorer
Chromatiques
En brochettes
En gâteau



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



**Couscous à la viande
marinée**
Semoule fine
5 légumes
une viande marinée
avant cuisson
Bouillon aux épices
douces
Mmmm un régal :)



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



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

Nous contacter

Nous découvrir

Testez nos produits sur nos emplacements la semaine

Lundi

Bel air industrie Villeurbanne

Mardi

Bel air business Villeurbanne

Mercredi

Bel air school Villeurbanne

Jeudi

Green Campus Park Vénissieux

Vendredi

Nid'or St Didier au Mont d'or

Nous suivre



lorient_touch_foodtruck



lorient_touch_foodtruck



lorient-touch.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

