

Notre Carte *Traiteur*

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

l'orient
Touch 

l'orient
Touch 



Sommaire



Notre concept et nos produits.....	p.3
Nos plateaux apéritifs salés.....	p.4 à 6
Nos douceurs sucrées.....	p.7
Nos couscous et tajines.....	p.8
Nos burgers créatifs.....	p.9
Notre crédo.....	p.10
Nous contacter.....	p.11

l'orient
Touch 





Notre concept

Nous sommes à la fois traiteur en spécialités orientales et food truck. Mariage parfait entre les saveurs de l'Orient et les techniques de cuisine française, vous succomberez littéralement en dégustant nos créations. Nos chefs vous offrent une carte évolutive en fonction des saisons et créent à chaque nouveauté la surprise. Faites le choix de l'originalité à l'Orientale !

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 selection

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 & verrines

Pain grillé tranché et croustillant

Verrines fraîcheur

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

Nos formules buffet salé

A partir de 14,90€ par personne adaptable en fonction du nombre de pièces et du choix demandé. Possible en livraison ou avec l'animation food truck.

Demandez votre devis !





Nos douceurs sucrées

Pâtisseries Orientales

10 variétés différentes

Nos spécialités sucrées

Tiramisu
Pavlova revisitée
Mouhalabieh

Plateaux de fruits

Les fruits sont choisis en fonction de la saison

Présentation :

A picorer

Chromatiques

En brochettes

En gâteau

Nos formules buffet sucré

A partir de 6,90€ par
personne

Demandez votre devis !

Notre carte des plats



Couscous

Agneau, poulet, veau, bœuf, dinde, boulettes, merguez,
végétarien



Couscous signature

Dinde marinée au piment doux
Bœuf à la chermoula
Veau marinade citron-coriandre

Tajines

Poulet aux olives & légumes confits
Boulettes kefta & petits pois
Veau / agneau aux pruneaux
Chakchouka & son œuf coulant



Plat à partir de 14,90€ par personne

En mini bowl à partir de 9,90€ par personne





Notre carte des burgers

Nos burgers sont des créations 100% maison

Ils peuvent être accompagnés de grenailles marinées à la chermoula



Orient'dwich

Effiloché de boeuf & fromage turc

Berbère

Confit d'agneau & tfaya



Ouarzazate

Escalope marinée & chakchouka

Bosphore

Galette kefta & rapé de légumes

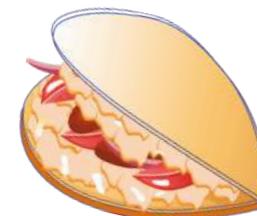


Veggie Bledi

Ojja pommes de terre & fromage turc

Nos formules burger

Dès 14,90€ par
personne avec
PDT grenailles





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



<http://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

