

# 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



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

**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



Compotée d'aubergines à la provençale

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

Confit d'oignons & olives vertes

### 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

## Zitoune

Escalope marinée & confit d'oignons  
aux olives vertes

## Ouarzazate

Escalope marinée & chakchouka

## Méditerranéen

Galette kefta & compotée d'aubergines

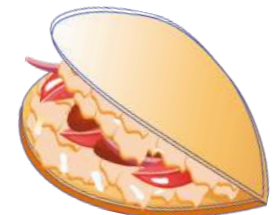


## Veggie Bledi

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**



## Le Zitoune

Un burger comme si vous croquiez dans un tajine de poulet aux olives



## Makroud Balls

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

## Couscous à la viande marinée

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





# Nous contacter

## Nous découvrir

Testez nos produits sur nos emplacements la semaine

### Lundi

Bel air industrie Villeurbanne

### Mardi

Galleries Lafayette Bron

### 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](mailto:lorient.touch@gmail.com)

