



Notre Carte *Traiteur*

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



Sommaire



Notre concept et nos produits.....	p.3
Nos animations culinaires.....	p.4
Nos pièces cocktail.....	p.5 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 



Audrey, fondatrice de l'Orient
Touch et maître couscoussière

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 locale. 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 animations culinaires

Donner de la vie à vos événements et créer l'effet "Waouh" devant vos convives avec nos animations culinaires.
Tout est cuisiné sous vos yeux !

Animation salée



Chakchouka à l'oeuf - Comptée de poivrons et oignons dans une sauce tomate aromatisée aux épices douces avec un oeuf coulant

Animations sucrées

Mini crêpes 1000 trous & son bar à topping

Délicieuses crêpes moelleuses servies avec Nutella, crème praline rose, kunefe pistache ou miel & beurre.



Bambalouni

Beignet tunisien rond à la fois croustillant et moelleux, tout chaud préparé sur place



Ateliers DIY séminaire

Apprendre les différents roulage de bricks
Apprendre à faire et servir le thé à la menthe





Nos pièces cocktail

Les bricks rolls

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

Viandes

Poulet à la marocaine

Poulet aux olives

Poulet façon pastilla

Façon kefta & petits pois
(viande hachée aux herbes et
mélange 4 épices)

Thon & pommes de terre

Végétariennes



Patate douce, thym & fêta turque

Pommes de terre ultra cheesy



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



Taboulé de perles à la menthe

Râpé de courgettes & fêta
turque





Les buns orientaux

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

Viande

Effiloché de bœuf mijoté

Poulet mariné & chakchouka

Poulet aux olives & confit d'oignons

Effiloché d'agneau & tfaya

(Oignons & raisins secs caramélisés à la cannelle)

Kefta & cheddar au cumin

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

Végétarien

Compotée d'aubergines à la provençale

Chakchouka & fromage turc

Façon fricassé VG (PDT, olives noires & œufs)





Nos douceurs sucrées

Pâtisseries Orientales

10 variétés différentes

Nos spécialités sucrées

Tiramisu
Pavlova revisitée
Mouhalabieh
Mousse au chocolat

Plateaux de fruits

Les fruits sont choisis en fonction de la saison

Présentation :

A picorer
Chromatiques
En brochettes
En gâteau



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





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 bœuf mijoté & fromage turc

Zitoune

Escalope marinée & confit d'oignons
aux olives vertes



Ouarzazate

Escalope marinée & chakchouka

Cheesy Bledi

Galette kefta & sauce cheddar au cumin



Berbère

Effiloché d'agneau confit & tfaya



Tous nos burgers
sont adaptables
en végétarien
avec des
boulettes de
lentilles corail



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
datte 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 school Villeurbanne

Mardi

Danica Part-Dieu

Mercredi

Stef Gerland

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

