



Franck Teyssier Traiteur

Votre traiteur d'entreprises, congrès, séminaires

Formule menus 2016

Menu classique

Terrine de cabillaud saumon et épinard, roti au four

Blanquette de veau à l'ancienne, pâtes fraîches

Fromage blanc ou sec

Omelette norvégienne

25 €

Menu gourmand

Ballotine de saumon, mayonnaise safranée

Suprême de pintade à la normande, parfait de courgette

Fromage blanc ou sec

Pavé poire caramel et coulis de nougatine

28 €

Menu excellence

Foie gras de canard, confiture de figue et briochette

Magret de canard aux aïnelles, gratin Forézien

Fromage blanc ou sec

Duo de chocolat en entremet

31 €

Formule boissons comprises
+5€/personnes

Conditions

Dans le prix de ces menus est compris:

- La mise en place, nappes, serviettes, la vaisselle, le personnel de service, le pain, le café.
- Service compris pendant 5h. Exemple « de 10h à 15h ou 18h à 23h » nous pourrions effectuer des services plus long facturés en heures supplémentaires.
- La vaisselle et le linge resté sur le lieu de la réception nous sera restitué par le client le lendemain ou le surlendemain
- validation de réservation avec 30% de la facture estimative.
- Ces formules peuvent être modulable suivant vos demandes.

Franck Teyssier TRAITEUR
ZA les places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Réservation:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15



Teyssier Traiteur