



Franck Teyssier Traiteur

Votre traiteur d'entreprises, congrès, séminaires

Formule menus à thème 2016

Menu forézien

Pressée de volailles, fourme et jambon cru

Saucisson vigneronne, pomme vapeur

Fromage blanc d'Essertines en donzy

Tarte au pomme du pilat

26 €

29 €

Menu sud ouest

Foie gras de canard et miel du mendiant, toast de pain d'épice

Demi magret roti sauce griottes

Gratin de patates douce au piment d'Espelette

Fromage blanc ou sec

Pavé poire caramel et coulis de nouga-

30 €

Menu Languedoc Roussillon

Salade en méli mélo, calmars, et anchois mariné

Ou

Tielles à la sétoise

Cassoulet maison

Ou

Gardiane de taureau, riz au trois parfum

Fromage blanc ou sec

Crème catalane ou autre

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