

Plateaux classiques

*Jambon de pays
cuisse de poulet rôtie aux épices*

Taboulé orientale

Fromage de chèvre

tarte aux pommes

Œuf mimosa

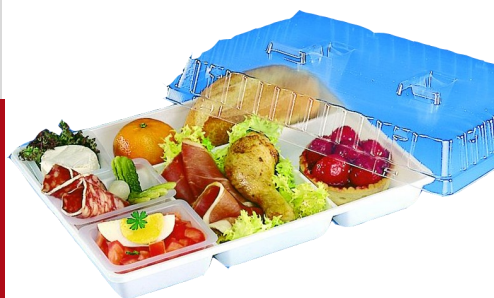
Rôti de porc aux olives

Salade de penne et tomates

Part de brie

Crème caramel

8€



12€

Plateaux campagnard

Salade de lentilles lardons et fourme

Saucisson cuit au vin rouge

Pomme de terre mayonnaise estragon

Fromages affinés

Crumble aux pommes à l'ancienne

Assortiments, pâté de campagne, rosette, jambon cru

Rôtis de bœuf

Salade de choux au Comté

Fromage frais

Crème brûlée vanille

- Commande souhaitée minimum 24h à l'avance, Pour les autres livraisons nous consulter.
- Les plateaux comprennent, les couverts, serviette et pain
- Nous pouvons être appelé à faire des changements suivant les arrivages, et la saison,
- Nous pouvons composer des plateaux à la carte ou personnalisés.

Franck Teyssier TRAITEUR

ZA les places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15



Teyssier Traiteur

FT

Franck Teyssier **Traiteur**

Votre traiteur mariage, anniversaire, évènementiel

14€

Plateaux gourmand

Buchette de saumon fumé maison au fromage frais, petite salade a balsamique

Magret de canard rôti au miel

Méli mélo boulgour et quinoa aux tomates séchées

Duo de fromages affinés

Tartelettes aux fruits frais

Mille feuilles de légumes grillés et mozzarella

Rôti de veau aux poivres

Salade de crozets pomme et cantal

Fromage frais mariné

Entremet poires caramel

**18€**

Plateaux luxe

Tatin de foie gras au pain d'épices, petite salade de pousses

Pavé de saumon au sésame et soja

Salade thai, noix et amandes torréfiées et parfait de courgettes

Assortiments de 3 fromages et noix

Croquant chocolat

Brochettes de gambas grillées, mesclun à l'huile de noix et artichauts marinés

Filet de bœuf émincé, béarnaise allégée

Flan de patates douce, champignons crémeux aux fines herbes

Fromage frais mariné, huile d'olive et balsamique

Mini macarons, mini baba au rhum, verrine de fruits frais

- Commande souhaitée minimum 24h à l'avance, Pour les autres livraisons nous consulter.
- Nous pouvons être appelé à faire des changements suivant les arrivages, et la saison,
- Les plateaux comprennent, les couverts, serviette et pain

Plateaux repas 2017

Franck Teyssier TRAITEUR

ZA les places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15

FT

Franck Teyssier **Traiteur**

Votre traiteur mariage, anniversaire, évènementiel

Plateaux repas 2017

12€

Plateaux Végétarien

Tatin de tomates cerise au romarin
Nem d'aubergines grillées au fromage frais
Salade de quinoa aux olives et épices
Duo de fromages affinés ou duo de fourme
Verrine de tiramisu poire ou Tartelette citron gingembre

12€

Plateaux sans gluten et sans lactose

Salade de pois chiche, légumes croquant et chorizo
Aiguillettes de poulet marinées, méli mélo de légumes grillé
Trio de verrines:
Mousse au chocolat, croquant de noisettes
Salade de fruits frais
Poire caramels chocolat



- Commande souhaitée minimum 24h à l'avance, Pour les autres livraisons nous consulter.
- Les plateaux comprennent, les couverts, serviette et pain
- Nous pouvons être appelé à faire des changements suivant les arrivages, et la saison,
- Nous pouvons composer des plateaux à la carte ou personnalisés.

Franck Teyssier TRAITEUR

ZA les places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15

Teyssier Traiteur