

 Franck
Lepssier
Craiteur

*50 rue de l'industrie - 3^e et les places
42110 - civens*

Mariage 2020



Le vin d'honneur N°1

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraîchie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes de saison, assortiment de verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, plateaux de bouchées salées

8 € par personne

Formule avec boisson comprise : Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc....

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 12,50 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 14,50 € par personne

Lors d'une réception, le vin d'honneur de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi, nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon si la boisson est fournie par vos soins

Tous nos cocktails varient au fil des saisons et avec des produits de saisons, c'est pour cela que les listes ci-dessus sont appelés à être modifiés suivant nos sélections du moment

Le vin d'honneur N°2

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, plateaux de bouchées salées, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, Œufs brouillés en coquille.

9.50 € par personne

Formule avec boisson comprise :

Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc....

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 14 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 17€ par personne

Lors d'une réception, le vin d'honneur de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi, nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon si la boisson est fournie par vos soins

Tous nos cocktails varient au fil des saisons et avec des produits de saisons, c'est pour cela que les listes ci-dessus sont appelés à être modifiés suivant nos sélections du moment

Le vin d'honneur N°3

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, chouquettes aux escargots, des assortiments de brochettes poêlées, tartelettes froides diverses, blinis en canapé, brouillades d'œufs en coquilles, une variété de brochettes froides, cassolettes chaudes « poissons, escargots, viandes... »

13 € par personne

Formule avec boisson comprise :

Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc....

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 17.50 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 20.50 € par personne

Un vin d'honneur, lors d'une réception de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon si la boisson est fournie par vos soins.

Tous nos cocktails varient au fil des saisons et avec des produits de saisons, c'est pour cela que les listes ci-dessus sont appelés à être modifiés suivant nos sélections du moment

Le vin d'honneur N°4

Formule sans boisson (celle-ci est fournie et rafraichie par le client)

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, chouquettes aux escargots, des assortiments de brochettes poêlés, tartelettes froides diverses, blinis en canapé, brouillades d'œufs en coquilles, une variété de brochettes froides, cassolettes chaudes « poissons, escargots, viandes... »

AVEC au choix, trois animations sous forme de pôles, séparés dans la mesure du possible des buffets de boissons. Ces animations sont proposées à la page suivante.

15.50 € par personne

Formule avec boisson comprise :

Les amuse-bouche ci-dessus

Kir classique, ou kir original, punch, sangria, blanc de blanc etc...

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 4,50 € / personne soit 20 € par personne

Formule avec champagne :

Les amuse-bouche ci-dessus

Champagne

Eaux plates, gazeuses, cocktails de jus de fruits.

+ 7,50 € soit 23 € par personne

Un vin d'honneur, lors d'une réception de mariage s'étale environ sur deux heures. Ainsi nous approvisionnons les buffets d'amuse-bouche pendant toute la durée du cocktail. Nos formules avec boissons sont établies sur le nombre d'une bouteille pour trois personnes. L'éventuel surplus est facturé à la bouteille.

Tous nos cocktails varient au fil des saisons et avec des produits de saisons, c'est pour cela que les listes ci-dessus sont appelés à être modifiés suivant nos sélections du moment

Les animations

La barque à huitres

Petit buffet consacré aux fruits de mer : Plateaux composés d'huitres fines de claires n°3, bulots, crevettes, mayonnaise et aioli, vinaigre d'échalotes, citrons... (Si en supplément : 3 € par personne)

La plancha

Cuisson de viandes et poissons animée par un cuisinier, Canard, volailles et bœufs marinés, foie gras... Brochettes de poissons, Saint Jacques, petites seiches... Ces produits peuvent varier suivant le marché. (Si en supplément : 4 € par personne)

Autour du saumon

Dégustation de saumon fumé maison et saumon en gravlax avec découpe devant le client, cassolettes de tartare de saumon, rillettes de saumon..., toasts de pain maison (Si en supplément : 3.5 € par personne)

Le buffet du pizzaiolo

Confection et cuisson de différentes pizzas minutes devant vos invités

Animation risotto

Un cuisinier vous propose la préparation de différents risottos, servis en cassolette « viandes, poissons, légumes » (Si en supplément : 4 € par personne)

La mini-panini party

Des mini-paninis composés, foie-gras, jambon-cru, saumon, fromages... toaster au buffet. (Si en supplément : 3 € par personne)

Le « coin » des enfants

Un petit endroit pour eux, tout sucré, barba papa, pop-corn, crêpes... (Si en supplément : 2 € par personne)

Nous pouvons aussi vous proposer d'autres animations

Bar à tapenade - Tapas party - Burger party - animation Antillaise – découpe de Jambon

Nous travaillons avec nos chefs pour vous étonner et faire de votre réception une réception unique !!

Le Menu N°1

Les entrées

Le tiramisu de saumon au mascarpone, roquette et vinaigrette verte

ou

Chartreuse de légumes du soleil au fromage frais, salade d'herbes fraîches

ou

Ballotine de lapin, roquette aux oignons grillés, coulis de petits pois

Les plats

Filet de poulet massalé, nid de tagliatelles de légumes et pâtes fraîches,

ou

Parmentier de confit de porc à la graine de moutarde, coulis de carottes et tian de légumes

ou

Cuisse de canette aux aïelles, flan de pomme de terre et carottes confites

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre)

et

Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Les plateaux de gourmandises au buffet

Exemple de compositions

« Tartelettes aux fruits de saisons, tartelettes chocolat, tartelettes citron, mini – entremets, bavaois, succès, macarons, verrines de mousses en duo, salade de fruits, pana cotta, mini crème brûlée soupe de fruits rouge, mini éclair, etc...

Il pourra être agrémenté de pièces montées choux ou macarons compris dans la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°2

Les entrées

Chartreuse de jambon de Parme au ricotta, coulis de condiments épicés

ou

La pressée de volaille aux champignons des bois, roquette à l'huile de colza et jus corsé

ou

Le tartare « saumon, concombre, avocat » crémeux de crevettes au yusu

Les plats

Le suprême de poulet fermier en croûte d'épices, petit flan de panais et jeunes légumes.

ou

Le demi-magret de canard rôti, jus de crambery, râpées de pommes de terre et tomates provençales

ou

Pavé de paleron « basse température », salpicon de légumes du soleil à la sauge et polenta crémeuse

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre)

et

Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Les plateaux de gourmandises au buffet

Exemple de compositions

« Tartelettes aux fruits de saisons, tartelettes chocolat, tartelettes citron, mini – entremets, bavaois, succès, macarons, verrines de mousses en duo, salade de fruits, pana cotta, mini crème brûlée soupe de fruits rouge, mini éclair, etc...

Il pourra être agrémenté de pièces montées choux ou macarons compris dans la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°3

Les entrées

La terrine de volaille comme un nougat !! Petit mesclun et pousses d'épinards

ou

Le foie gras de canard comme un opéra, confit d'oignons et gelée de porto

ou

Moelleux de st jacques et rouget, chips de polenta et coulis de homard

Les poissons

Dos de cabillaud à la crème d'étrilles, risotto crémeux aux algues et citron

ou

Pavé de loup à la crème d'ail et tagliatelles de légumes

Les viandes

Cuisse de canard, émulsion de cèpes, parfait de courgettes et poêlée de pleurotes

ou

Filet de pintade au cidre, flan d'épinards et risotto aux artichauts

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre) et assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Les plateaux de gourmandises au buffet

Exemple de compositions

« Tartelettes aux fruits de saisons, tartelettes chocolat, tartelettes citron, mini – entremets, bavaois, succès, macarons, verrines de mousses en duo, salade de fruits, pana cotta, mini crème brûlée soupe de fruits rouge, mini éclair, etc...

Il pourra être agrémenté de pièces montées choux ou macarons compris dans la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°4

Les entrées

La terrine de foie gras au vin du Jura, le miel dans le pain d'épices et les fruits secs

ou

Le saumon confit à l'huile d'olive, jeunes pousses, pickles de légumes et vinaigrette au fromage frais

ou

Le gravlax de saumon légèrement fumé, douceur de homard et mouillette de brioche

Les poissons

Filet de sole roulé et farci, jus de crustacés, polenta aux olives

ou

Blanquette de saumon et lotte, marinière de coquillages et riz aux trois parfums

Les viandes

Le filet de bœuf, jus réduit, clafouti de tomates cerise et champignons et chips de pomme de terre

ou

Le pavé de veau confit sauce aux girolles, tian de légumes sur risotto poêlé

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre) et Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Les plateaux de gourmandises au buffet

Exemple de compositions

« Tartelettes aux fruits de saisons, tartelettes chocolat, tartelettes citron, mini – entremets, bavaois, succès, macarons, verrines de mousses en duo, salade de fruits, pana cotta, mini crème brûlée soupe de fruits rouge, mini éclair, etc...

Il pourra être agrémenté de pièces montées choux ou macarons compris dans la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le Menu N°5

Un cocktail très copieux et original qui fera souvent office d'entrée.

Une déclinaison de feuilletés chauds, quiches et pizzas diverses, des mini-sandwichs, des beignets de légumes, diverses verrines, melons et pastèques à piquer, des légumes croquants et leurs sauces cocktails, des mini-boudins blancs et créoles, des pains surprises, des accras de morues, chouquettes aux escargots, assortiments de brochettes poêlés, tartelettes froides diverses, blinis en canapé, brouillades d'œufs en coquilles, une variété de brochettes froides, cassolettes chaudes poissons, escargots, viandes...

Et au choix, trois animations sous forme de pôles séparés dans la mesure du possible des buffets de boissons.

Ces animations sont proposées à la « page 6 »

Les viandes

Le filet de bœuf en pavé, tartine de foie gras, lingot de pomme de terre et patates douces au gingembre

ou

Souris d'agneau braisée, jus au thym, gratin forézien, tomate grappes au sel de Guérande.

ou

Filet de pintade au cidre, parfait de courgettes, risotto aux artichauts

Les fromages

Fromage blanc de la ferme (crème, sucre) et Assortiment de trois fromages régionaux

Les desserts

Les plateaux de gourmandises au buffet

Exemple de compositions

« Tartelettes aux fruits de saisons, tartelettes chocolat, tartelettes citron, mini – entremets, bavaois, succès, macarons, verrines de mousses en duo, salade de fruits, pana cotta, mini crème brûlée soupe de fruits rouge, mini-éclairs, etc...

Il pourra être agrémenté de pièces montées choux ou macarons compris dans la prestation

Ou

L'assiette de desserts « servie à table »

Le cocktail dinatoire version longue

Sans repas assis.

1^{ère} partie « le vin d'honneur »

Une variété de plateau chaud « quiches, pizzas, feuilletés, croustillant de canard, cake salés, mini croquemonsieur etc.. »

Une variété de plateau de mignardises froide « wraps, bavarois de crustacé, mini pain bagnat, carpaccio bœuf et saumon, mini sandwich coloré, macarons salés etc.. »

Assortiments de verrines de saisons, pain surprises, œufs brouillés et cassolettes

2^{ème} partie « les ateliers »

Les planchas : animation de cuisson à la plancha de viandes et de poissons « bœuf mariné, volaille mariné, magret de canard, foie gras, st jacques, gambas, rougets, calamar etc.. » la marchandises peut varier suivant vos attentes, la saison, et les arrivages

Un deuxième atelier au choix dans la page animations

3^{ème} partie « buffet fromage régionaux »

Nous vous proposerons sous forme de plateaux ou sous forme de buffet, un éventail de fromages régionaux « fourme, rigotte de ferme, briques etc.. » ainsi que des verrines de fromages blanc »

4^{ème} partie « les gourmandises »

Plateau de mini pâtisseries que nous vous présenterons avec une pièce montée et fontaine de champagne si vous le souhaitez

Buffet de café

Dans cette formule, le linge des buffets ainsi que la verrerie sera compris dans la prestation avec ou sans boissons, le service sera compris pendant 6 heures.

Prix des menus

<i>Menu 1 :</i>	Sans boisson	36,50 € / personne.
	Avec boisson	44 € / personne.
<i>Menu 2 :</i>	Sans boisson	40,50 € / personne.
	Avec boisson	48 € / personne.
<i>Menu 3 :</i>	Sans boisson	42,50 € / personne.
	Avec boisson	51 € / personne.
<i>Menu 4 :</i>	Sans boisson	46,50 € / personne.
	Avec boisson	55 € / personne.
<i>Menu 5 :</i>	Sans boisson	50,50 € / personne.
	Avec boisson	59,50 € / personne. « Blanc de blanc 1 pour 4 dans la partie vin d'honneur » +3,50€/personne si cocktail au champagne
<i>Version cocktail :</i>	Sans boisson	45 € / personne.
	Avec boisson	53 € / personne. « Blanc de blanc 1 pour 4 dans la partie vin d'honneur » +3,50€/personne si cocktail au champagne

Il est possible de vous fournir une prestation avec les boissons soft « Eau plate, gazeuse, jus de fruits pour le cocktail.

Pour cela il faut rajouter 2,50€ au prix sans boissons

Forfait Menu enfant : 15€ A définir suivant la formule choisie.

Nos prestations s'entendent TTC, service compris.

TVA à 10 % pour les prestations menus, TVA à 20 % pour les alcools

Les brunchs du dimanche à emporter

Formules à 7€ :

Buffet de salades variées

« Salade verte, salade de betterave rouge, salade de tomates mozzarella, lentilles à la fourme, carottes râpées, salade bretonne, trio de choux au comté, salade de perles océanes, salade de fruits de mer, salade de risoni, penne au pesto, salade de riz au thon, pommes de terre hareng fumé..... Vinaigrette, mayonnaise,

Nous pourrions modifier la composition des salades selon votre choix et surtout de la saison...

Formule à 12€ :

Le buffet de salade comme ci-dessus +

Assortiment de charcuterie « Saucissons, jambon cru et jambon blanc, terrine de campagne à l'ancienne, terrine de canard au poivre vert.... Condiments

Formule à 15€ :

Les salades variées + L'assortiment de charcuteries +

Les viandes froides : « rôti de porc, poulet rôti, rôti de bœuf »

Dans cette prestation, est compris la livraison « le samedi soir de la réception », le prêt des plats à rapporter le mardi suivant la réception.

N'est pas compris : la vaisselle, les couverts, le pain, le service, le nappage.

Quelques réponses à vos questions

Est compris dans le prix de nos prestations :

- La mise en place de salle sera effectuée par nos équipes « linge, vaisselle » la veille de la réception
- Le temps de présence du service est de 8 heures.

En général, un serveur est prévu pour 30 personnes ! Cela peut varier suivant la configuration de votre réception.
A noter qu'au-delà du temps de service prévu, le service sera facturé 30 € de l'heure par serveur. « Tarif de nuit »

- Le nappage complet en tissu blanc « nappes et serviettes »
Compris dans le prix de la prestation, les tables de repas, ainsi que les buffets apéritifs, toute nappe supplémentaire sera facturée.
ATTENTION, tout dégât irréversible sur le linge sera facturé (déchiré, brûlé...)
- La vaisselle, le pain, le café.
- Tout le matériel restant sur table après notre départ sera rapporté par le client le mardi suivant la prestation.
La facture sera établie en même temps.
En cas de récupération du matériel par nos soins le dimanche, le déplacement sera facturé 250€ « sauf cas exceptionnel »
- Le nombre définitif de votre prestation sera donné le mardi avant la prestation. La facture sera établie à partir de ce nombre.
- Dans les formules repas boissons comprises, la boisson est à volonté.
- Des frais de déplacement seront facturés lorsque la prestation excédera un rayon de 50 Km « 2,50€ du Km par véhicule nécessaire »
Les véhicules poids lourds « 40m3 » seront facturés 5 € du Km (du fait de la capacité égalant 2 véhicules).
- Dans le cadre de menus tests, nous pouvons en effectuer deux à emporter. Ils ne seront pas facturés pour les mariés lorsque la prestation est confirmée par un chèque d'acompte. Chaque menu supplémentaire sera facturé de 15 à 20 € par personne, suivant la configuration du menu choisi.
- **Il n'est pas possible de faire de dégustation des cocktails, vins d'honneur et buffet desserts. Cela ne sera pas représentatif de la réalité.**
- La réservation de la date de votre réception est effective lors du versement d'un chèque d'acompte de 500 € qui sera débité en janvier de l'année de votre mariage, un tiers de la facture estimative sera payé 1 mois avant la réception.

Nous contacter :

Franck TEYSSIER TRAITEUR

ZA les Places

42110 – CIVENS

Tel : 04 77 27 00 15 Mobile : 06 84 05 38 15



TEYSSIER TRAITEUR « suivez nos actualités, photos etc... »

www.francktraiteur.com

Mail : francktraiteur@neuf.fr

Horaires d'ouverture : Mardi 8h-18h Mercredi 8h-12h Jeudi 8h-18h vendredi 8h-18h samedi 8h-12h