

FT

Franck Teyssier Traiteur

Votre traiteur mariage, anniversaire, événementiel

Les plateaux classiques

Jambon blanc macédoine maison
Cuisse de poulet rôtie aux épices
Taboulé orientale
Fourme de Montbrison
Tarte aux pommes

Oeuf mimosa, salade verte
Rôti de porc à la graine de moutarde
Salade de pennés au pesto
Brie
Crème caramel

10€

Plateaux campagnard

Salade de lentilles, lardons et fourme
Saucisson cuit au vin rouge
Pomme de terre, mayonnaise à l'estragon
Duo de fourme
Crumble de pommes du pilat

Pâté de campagne, rosette, jambon cru
Roti de bœuf
Trio de choux au comté
Fromage frais mariné
Crème brûlée vanille

14€

Plateaux gourmand

Tiramisu de saumon fumé, mesclun au balsamique
Magret de canard rôti au miel
Méli mélo de boulgour et quinoa aux tomates séchées
Duo de fromages affinés
Tartelette aux fruits frais

Mille feuilles de légumes grillé et mozzarella
Rôti de veau au poivres
Salade de crozets pomme et cantal
Fromage frais ail et fines herbes maison
Entremet snickers

16€

Pain, couverts et serviettes compris

Plateaux luxe

Le foie gras de canard, pain d'épices, confit d'oignons et pousse de légumes
Pavé de saumon au sésame, beurre citronné
Salade thaï amandes torréfiées et parfais de courgettes
Trilogie de fromages affinés
Croquant duo chocolat

Brochettes, de st Jacques et gambas, roquettes à l'huile de colza
Emincé de filet de bœuf, béarnaise allégée
Salade de risonis, et pickles de légumes
Fromage frais mariné, huile d'olive et balsamique
Assortiments de mini desserts

20€

Franck Teyssier TRAITEUR
50 Rue de l'industrie 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15

 Teyssier traiteur

Les plateaux repas 2021

Nos salades

Toutes nos salades sont fabriquées par nos soins, avec des produits de saison

- Salade lentilles à la fourmes de Montbrison
- Salade de lentilles et saucisses fumées
- Salade poivronnades
- Salade de gambas au mandarine
- Macédoine de légumes
- Risoni façon paella
- Farfalle et tomate cerises au pesto
- Trio de choux au comté
- Tomates mozzarella
- Salade de pomme de terre et hareng
- Betterave rouge
- Salade de fusilli à l'ail des ours
- Salade piémontaise
- Taboulé orientale