

FT

Franck Teyssier Traiteur

Le traiteur pour vos cocktails

Menu à 15 €

Tiramisu de saumon au mascarpone

Ou

Pressé de poulet fermier aux trompette de la mort

Cuisse de poulet fermier rôti, jus aux langoustines, mille feuille de légumes provençaux

Ou

Parmentier de cochon confit, jus à la sarriette et méli mélo de légumes rôtis

L'entremet snickers

Ou

Le tiramisu à ma façon

Menu à 25€

Ballotine de pintade, cidre et pomme granny, salade de chicons

Ou

Opéra de foie gras, confit d'oignons et gelée de porto

Magret de canard cuit deux fois, jus au fruit, râpée de patates et tomates grappes

Ou

Pavé de veau fondant en croute, girolles et tian de légumes sur risotto

Plateau de mini pâtisseries

Les formules menus peuvent varier suivant la saison, les formules sont modulable
ATTENTION ces formules ne comprennent pas la vaisselle

Franck TEYSSIER TRAITEUR

50 Rue de l'industrie 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

 Teyssier traiteur

Tél: 04 77 27 00 15

Les Menus à emporter 2021

