

FT

# Franck Teyssier Traiteur

Le traiteur pour tous vos événements

## Menu à 20€

Tiramisu de saumon au mascarpone

Ou

Pressé de poulet fermier aux trompette de la mort

suprême de poulet fermier rôti, jus aux langoustines,  
mille feuille de légumes provençaux sur risotto poêlé

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

Moelleux au foie gras comme un opéra, 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

Ou

Souris d'agneau confite, écrasé de pomme de terre à l'ail confit

Plateau de mini pâtisseries

Ou

Entremet anniversaire au choix

**Les formules sont disponibles pour un minimum de 8 personnes**

**Avec un choix d'entrées et de plats identiques**

Les formules menus peuvent varier suivant la saison, les formules sont modulables

**ATTENTION ces formules ne comprennent pas la vaisselle**

Franck TEYSSIER TRAITEUR

50 Rue de l'industrie 42110 CIVENS

[www.francktraiteur.com](http://www.francktraiteur.com)

Commandes:

[francktraiteur@neuf.fr](mailto:francktraiteur@neuf.fr)

 Teyssier traiteur

Tél: 04 77 27 00 15

Les Menus à emporter 2023

