



Traiteur Gastronomique

ZA les places - 42110 - CIVENS - tél : 04 77 27 00 15 mobile : 06 84 05 38 15
E-mail : francktraiteur@neuf.fr - Site : www.francktraiteur.com

FEURS - LOIRE

Les Cocktails,

Les buffets et les Menus ...

Bienvenue chez Franck TEYSSIER TRAITEUR

Mon métier une passion que je veux vous faire partager à travers les différentes réceptions que j'effectuerais pour vous.

Après plusieurs années d'expérience issue de la restauration, je veux vous apporter une qualité de service digne d'un restaurant gastronomique.

Laisser vous guider par notre carte, nous pourrons vous proposer une réception qui vous ressemble.

Nous sommes spécialisés dans l'organisation de réception en tout genre « mariage, repas d'entreprises, repas d'affaire, repas de famille, manifestation sportive, réceptions évènementielles de toute tailles.

La carte de plats préparés

Les amuses bouches

- Le pain surprise « campagnard » à 20€ pièces
- Le pain surprises « varié à votre gout » 29€ pièces
- Les verrines de 0.70€ à 1.90€ pièces « suivant les compositions »
- Tartelettes chaudes 0.80€ pièces
- Trilogie de cassolettes 5€ par personnes
- Mini brochettes 1.20€ pièce
- Plaques de quiches ou pizzas « environ 96 parts » 16€

A partir de 20 personnes nous pouvons vous faire un prix global par personne suivant le nombre de pièces choisit.

Les Entrées

- Le foie gras de canard « pain d'épice et confiture d'oignons » 90€ le kg
- Le saumon fumé maison 35€ le kg
- Le Nougat de volaille au foie gras 6€ la part
- Petite bourse de saumon fumé aux crevettes 7€ la part
- Le foie gras façon tatin 10€ pièces
- Escargot morvandelle 10€ la part

Cassolettes

- La cassolette de St Jacques et langoustine 9€ pièces
- La cassolette de fruits de mer 8€ pièces
- La cassolette écrevisses et lotte 9€ pièces
- La cassolette de ris de veau et morilles 15€ pièces

Feuilletés

- Feuilleté de saumon 7€ la part
- Feuilleté de ris de veau 9€ la part
- Feuilleté volaille et champignons 5.80€
- Feuilleté à la fourme 6€
- Tourte à la pomme de terre 6 € la part
- Bouchée à la reine 5.50€ la part

Les poissons

- Lasagne de saumon, épinard et américaine de crustacés 8.50€ la part
- Filet de rouget grillé, sauce acidulé, riz à la vanille et brochette de légumes 9.80€ la part
- Tournedos de saumon, polenta au épices et sauce safran 10.50€ la part
- Noix de St Jacques et gambas en brochettes, la sauce KIPIC 13€ la part
- Saumon à l'oseille 6€ la part
- Tagliatelles aux fruits de mers 6€ la part
- Pavé de loup au safran 9.80€ la part
- Roulade de sole sauce américaine 9.70€ la part
- Poêlé de supions méditerranéen

Nos plats de poissons sont accompagnés de riz

Les viandes

- La souris d'agneau à la fleur de thym 8€ la part
- Filet de canard à la mangue 13€ la part
- Cuisse de lapin au parfum de garrigue et petits légumes 11€ la part
- Pavé de selle d'agneau au jus d'ail confit 12€ part
- Le coq au vin à l'ancienne, pâtes fraîches 9€ la part
- Le navarin d'agneau printanier 8€ la part
- Le pavé de bœuf bordelaise 11.50€ la part
- Le filet de pintade façon normande 8.50€ la part
- Le poulet aux écrevisses 8.60€ la part
- Le magret de canard au miel épicé 10€ la part
- La noisette de veau à la crème de morille 13€ la part

Nos plats de viandes sont accompagnés de gratin forézien

Les plats conviviaux

- Le bœuf bourguignon 6.50€ la part
- La blanquette de veau à l'ancienne 8€ la part
- Choucroute royale 12€ la part
- Poulet basquaise 6.50€ la part
- Jambon au madère 5.80€ la part
- Tartiflette 7,80 la part
- Endive au jambon 6.50€ la part
- Cassoulet 9€ la part
- Paëlla royale 10€ la part
- Lasagne bolognaise 6.80€ la part
- Chili con carne 8.60€ la part
- Matelote de poisson au Riesling 11€ la part
- Les tagliatelles à la fourme de Montbrison 5€ la part

Les desserts

- Les entremets 3€ la part
- Les pièces montées 1€ le chou
- Les plateaux de mini pâtisseries
 - 24 pièces 26.40€
 - 35 pièces 38.50€
 - 45 pièces 49.50€
- Les macarons 0.80€ pièces

Tous nos desserts sont fabriqués sur commandes et peuvent être personnalisé.

Quelques exemples de menus

Menu à 25€ hors boissons ou 32€ Boissons comprises

La salade de fourme tiède
Mesclun et légumes croquants à l'huile de colza grillé

Ou

Terrine en duo de saumon
Salade de pousse d'épinard, fleurettes à l'aneth

Travers de porc mariné et grillé

Sauce barbecue

Pommes au four

Ou

Cuisse de poularde au vinaigre de framboise

Pâtes fraîches

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Pommes vapeurs

Fromage blanc ou sec

Duo de tartes maisons

Ou

Riz au lait nid d'abeille

« Dans cette formule, le service, la vaisselle, le linge de table, le pain et le café sont compris »
Le service est compris avec mises en place de la salle 5h, au-delà des heures de service, les heures supplémentaires seront facturés 14€ de l'heure en journée ou 24€ de l'heure de nuit

Menu à 31€ hors boissons ou 38€ avec boissons comprises

Le flan de foie gras
Ou
Duo de saumon à la vapeur de basilic
Ou
Pressée de poularde à l'écrevisse
Ou
Nougat de volaille au foie gras

Tresse du pêcheur à la crème d'ail
Julienne de petits légumes
Ou
Roti de bœuf bordelaise
Râpée Forézienne
Ou
Pavé de veau confit sauce forestière
Flan de courgette et tomate à la fleur de sel

Fromage blanc ou sec

Fondant au chocolat amer
Anglaise au thé vert
Ou
Ronde de macarons

« Dans cette formule, le service, la vaisselle, le linge de table, le pain et le café sont compris »
Le service est compris avec mises en place de la salle 5h, au-delà des heures de service, les heures supplémentaires seront facturés 14€ de l'heure en journée ou 24€ de l'heure de nuit

Menu à 40€ hors boissons ou 47€ avec boissons comprises

Brochette de lotte et St.Jacques

Vinaigrette acidulé

Ou

Foie gras frais maison

Miel du mendiant et toasts

Dos de colin en vapeur

Crémée de potiron, pois gourmands au jus

Ou

Escalope de saumon grillé aux graines de sésames

Chiffonnade de légumes.

Souris d'agneau cuite 7 heures

Jus à la fleur de thym

Flan de pommes de terre

Ou

Tournedos de bœuf au jus de morilles

Petite douceur du Périgord

Fromage blanc ou sec

Le tiramisu à ma façon

Ou

Assiette de desserts du pâtissier

Ou

Terrine de crêpes à l'orange.

« Dans cette formule, le service, la vaisselle, le linge de table, le pain et le café sont compris »
Le service est compris avec mises en place de la salle 5h, au-delà des heures de service, les heures supplémentaires seront facturés 14€ de l'heure en journée ou 24€ de l'heure de nuit

Les Buffets à emporter.....

Formules à 7€ :

Les salades variées « salade verte, salade de betterave rouge, salade de tomates mozzarella, lentilles au cervelas, carottes râpés, salade bretonne, trio de choux au comté, salade de gambas et mandarine, salade de fruits de mer, salade de risoni, penne au pesto, salade de riz au thon, pomme 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, caillette, terrine de canard au poivre verts..... Condiments

Formule à 15€ :

Les salades variées + L'assortiment de charcuterie

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

Formule à 18€ :

Les salades variées + L'assortiment de charcuterie + Les viandes froides

Assortiments de pâtisserie ou entremets.



Possibilité de location de véhicule frigorifique pour le transport et la conservation de votre buffet.