

Carte des fêtes 2023—2024

Franck **T**eyssier **TRAITEUR**

CIVENS—FEURS

Valable du 19 décembre 2023 au 14 Janvier 2024

Les Entrées froides

Le foie gras de canard, toast et confiture d'oignons	12€/part
Entremet foie gras façon Tatin aux pommes granny	10€/part
Tourte de retour de chasse, cranberries et côtes du forez	10€/part
Eclair de saumon en trois façon « rilette, tartare et fumé »	9€/part
Marbré de chapon au foie de canard et abricot	9€/part
Wraps à la rilette de cabillaud et haddock fumé	10€/part
Demi langouste Mayonnaise	20€/part



Saumon fumé maison
Ou
Saumon Gravlax
70€/ kg

Les Entrées chaudes

Bouchée à la reine jambon & champignons	6€/part
Cassolette d'escargots façon Morvandelle	9€/part
Cassolette de fruits de mer crème marinière	8€/part
Feuilleté saumon chèvre et épinard	8€/part
Vol au vent ris de veau morilles	11€/part
Boudin blanc foie gras et figue	8€/part



Les poissons

Roulade de filet de sole au champagne	10€/part
Noisette de lotte à la crème d'étrilles	11€/part
Dos de cabillaud grillé et fumé, crème de chorizo	12€/part
Filet de daurade royale grillé, émulsion de beurre d'herbes	11€/part
Filet de St pierre sauce vierge et fondu de poireaux	11€/part

Accompagnement de nos poissons « **Flan de butternuts** »

Les viandes

Tournedos de bœuf sauce aux échalotes confites	13€/part
Fricassée de chapon à la crème de châtaigne	11€/part
Pavé fondant de cerf , sauce aux poivre	12€/part
Pavé de veau confit, jus à la truffe blanche d'été	10€/part
Tournedos de canard aux figues	11€/part

Accompagnement de nos viandes « **clafoutis pommes grenailles et marrons** »

Les garnitures en suppléments:

- **Gratin forézien** **2.50€**
- **Pavé de légumes croustillants** **2.50€**
- **Champignons à la crème** **2,50€**
- **Flan de butternuts** **2.50€**
- **Clafoutis pommes grenailles et marrons** **2.50€**

Menu Noël sélection du chef

Eclair de saumon en trois façon

∞

**Dos de cabillaud grillé et fumé, crème de chorizo
clafoutis pommes grenailles et marrons**

∞

Pavé de veau confit jus à la truffe blanche d'été

∞

Bûche du pâtissier

23€ en 2 plats ou 30€ en 3 plats / personne



Menu Réveillon 31 décembre

Entremet foie gras façon Tatin aux pommes granny

∞

**Roulade de filet de sole au champagne
clafoutis pommes grenailles et marrons**

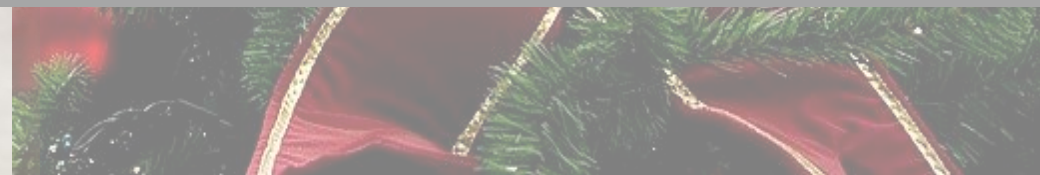
∞

Tournedos de canard aux figes

∞

Bûche du pâtissier

29€/ personne



Les Plateaux de fruits de mer

L'écailler

49€

12 huitres « claire N°3 »

12 Moules

6 crevettes

12 Bulots

Crevettes grises & Bigorneaux



Barque à huitres
15,50€ la douzaine

Le Marin

79€

12 Huitres « claire N°3 »

12 Moules

12 crevettes

12 bulots

Bigorneaux & crevettes grises

1 tourteau



Les petits plus !!

Tourteau + 18 €

Homard + 28 €

Le Mareyeur

109€

24 Huitres « claire N°3 »

18 moules

24 bulots ou pointus

12 amandes

12 palourdes

18 crevettes

Bigorneaux & crevettes grises

1 homard

Compris dans nos plateaux:

Pain de campagne maison, beurre 1/2 sel, citron, vinaigre d'échalotte, mayonnaise, aioli

Plateaux Apéro



- **6 pièces par personne 10€ par personne**
- **12 pièces par personne 19€ par personne**

« Macarons salés, wraps ricotta jambon cru, verrine avocat tourteau, gambas ricotta, blinis magret fumé, baba écrevisses, tartare de bar, maki, gaufre chorizo, bavarois homard etc.. »

Desserts

- **Plateau de mini- desserts 45 pièces 50€**
- **Bûche martiniquaise 4.50 €/part**
- **Bûche aux 3 chocolats 4.50 €/part**



Franck Teyssier TRAITEUR
CIVENS - FEURS

Franck TEYSSIER Traiteur
50 rue de l'industrie
42110 - CIVENS

Contact & Commandes
0477270015
francktraiteur@neuf.fr

Horaires d'ouverture
Du Mardi au Samedi 8h - 18h