



Mariages 2025

Civens - Loire

franck Traiteur Traiteur
francktraiteur.com

mariages.net
wedding
awards
2024



Anthia Photography ©



[mariages.net](https://www.mariages.net)
**wedding
awards**
2024



Réception de mariage, cocktail, séminaire, événementiel
Franck Teyssier Traiteur
Auteur, compositeur, interprète culinaire

**Voilà déjà 16 ans que
Franck TEYSSIER Traiteur vous accompagne dans vos
événements...**

Franck TEYSSIER, c'est 30 ans d'expérience, dans son métier passion.
Il est issu de la restauration gastronomique, et il a toujours eu à cœur l'organisation de
vos réceptions et le besoin de toujours évoluer et créer.

« Depuis 2008 installé à Feurs tout d'abord, puis à Civens où nous avons créé un
laboratoire traiteur, celui-ci nous a permis de pouvoir répondre au mieux à tous nos clients
en restant à l'écoute de leurs besoins et de leurs attentes.

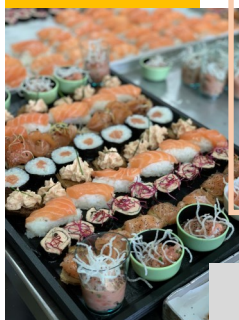
Nous sommes présents toute l'année pour de nombreux événements en tous genre;
Cocktail d'entreprise, séminaire, anniversaire, repas en tous genre.

Mais notre activité principale reste depuis 15 ans

Le Mariage clef en mains. »

Civens - Loire Franck Peyrier Traiteur francktraiteur.com

WEDDING
AWARDS
2021
mariages.net



Lors de nos réceptions, le vin d'honneur aura une durée moyenne de 2h, suivant le type de vin d'honneur choisi, ainsi nous alimenterons les buffets pendant toute la durée du vin d'honneur.

En ce qui concerne la boisson, nos tarifs sont établis sur une base de 1 bouteille pour 3 personnes. L'éventuel surplus sera facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchons quand vous fournissez la boisson.

Nous fournissons la verrerie et tout le nécessaire au service des boissons ainsi que le nappage pour nos buffets, toute nappe supplémentaire sera facturée.

Nos cocktails apéritif varient au fil des mois, des saisons et des produits du marché suivant leurs qualités et disponibilités, nous ne faisons donc pas de liste détaillée de nos cocktails, mais nous assurons la qualité de nos pièces entièrement fabriquées par nos soins

Le vin d'honneur I

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc...
Plateaux de wraps, tartelettes salées, mini bavarois, panacottas, toasts divers
Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque à piquer.

11€ / pers hors boissons

Le vin d'honneur II

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc...
Plateaux de wraps, tartelettes salées, mini bavarois, panacottas, toasts divers
Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque à piquer
Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini-tomates ricotta

14€ / pers hors boissons

Formule boissons comprises: + 6€/pers ou + 3€/personnes « boissons soft »

Un cocktail au choix « kir classique, kir pétillant, soupe de champagne, punch, sangria ou autre suivant vos envies et idées » + boissons soft « cocktail de jus de fruits, eau plate et gazeuse, soda.

Possibilité de faire le cocktail au champagne + 4€ /pers

Location pour cocktail

Mange debout + housse 15 € l'unité

Barnum 6m X 3m 150 € « monté et démonté par nos soins »

Les vins d'honneur

Civens - Loire
franck Treppier Traiteur
francktraiteur.com



Buffet de rafraîchissement

Nous pouvons installer un buffet de rafraîchissement pour l'arrivée de vos invités sur le lieu du vin d'honneur

« citronnade, eau plate et gazeuse, gobelet »

Le vin d'honneur III

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc...

Plateaux de wraps, tartelettes salées, macarons foie gras, planche de gaufres salées et toasts divers...

Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque, mini pain bagnat,

Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini tomates ricotta

Casseroles chaudes suivant le marché, accras de morue et beignets de crevettes, toasts baguette escargots persillade, mini brochettes chaudes, chouquettes escargots, mini-burgers...

17€/ pers hors boissons

Le vin d'honneur IV

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc...

Plateaux de wraps, tartelettes salées, macarons foie gras, planche de gaufres salées et toasts divers...

Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque, mini pain bagnat,

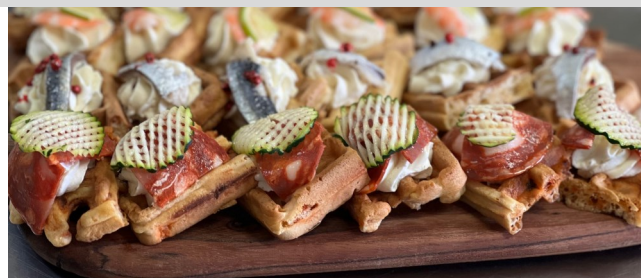
Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini tomates ricotta

Casseroles chaudes suivant le marché, accras de morue et beignets de crevettes, toasts baguette escargots persillade, mini brochettes chaudes, chouquettes escargots, mini-burgers, sushis, parfaits de foies blonds...

+ 2 Ateliers à choisir dans la page suivante !!!

20€/pers hors boissons

Les vins d'honneurs



Civens - Loire
Franch Trappeur Traiteur
franchtraiteur.com



Les barques à huîtres

Buffet de fruits de mers composé d'huîtres fines de claire N°3, bulots, crevettes, mayonnaise et aioli, vinaigre d'échalottes, citrons, pain de campagne

Si animation en supplément 4€/pers

Les cuissons à la plancha

Cuisson de viandes et de poissons à la plancha « magret de canard, bœuf marinés, volaille, foie gras, encornets, seiches, rouget, st jacques, gambas etc... »

Si animation en supplément 5€/pers

Le saumon dans tous ses états

Dégustation de saumon « fumé maison, en gravlax, rillettes, tartare, mariné » pain de campagne maison

Si animation en supplément 3.5€/pers

Le pizzaiolo

Confection et cuisson de pizzas minute à la carte pendant toute la durée du cocktail

Si animation en supplément 3€/pers

La mini panini party

Mini-paninis composés, foie gras figues, jambon cru, saumon chèvre, emmental, toastés pendant le cocktail

Si animation en supplément 4€/pers

Le coin des enfants

Barbe à papa, pop corn, crêpes, bonbon

Si animation en supplément 3€/pers

Le bar à tapas

Planches de tapas variés, tartinades et tapenades diverses et pain grillé

Si animation en supplément 3€/pers

Les animations

Animation « comme aux Antilles »

Planteur à dispo, boudins antillais, acras de crevettes et morue, chiquetaille de morue et sauce chien

Si animation en supplément 3€/pers

Le bar à soupe de poissons

Rouille, croutons et fromage râpé

Si animation en supplément 3€/pers

Découpe de jambon cru

Pains de campagne

Si animation en supplément 3.5€/pers

Animation fromages

Petite fondu de fourme, plateau de découpes de fromage, assortiment de pains spéciaux maison.

Si animation en supplément 4€/pers

Atelier du Forez

Découpe et dégustation de fourme de Montbrison dans tous ces états, dégustation de côtes du forez « Clos de Chozieux »

Si animation en supplément 4€/pers



Le menu I

Le pâté croute duo de poissons, salade et pousses de légumes au balsamiques blanc

Ou

La cassolette estivale « melon, jambon de Parme, courgettes marinées et pickles »

Ou

Ballotine de poulet fermier aux pleurotes, coulis d'herbes vertes

Les plats

Suprême de poulet fermier aux écrevisses , pommes grenailles et légumes printaniers

Ou

Travers de porc mariné et grillé, jus à la sarriette et méli-mélo de légumes rôtis

—
Fromage et desserts

Le menu II

Le canon de saumon en deux façon rilette et gravlax, salade d'herbes fraîches

Ou

Tartines de pain de campagne, charcuterie fine et farandole de pickles

Ou

Le canard à l'orange en ballotine, salade de choux chinois

Les plats

Suprême de poulet fermier en croute d'épices, tian de légumes sur risotto poêlé

Ou

Cuisse de canette, émulsion de cèpes, parfait de courgette et grenailles rôtis

—
Fromage et desserts



Menu enfants 20€

Formule cocktail + menu en 1/2 part

A adapter

Le menu III

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

Ou

Le foie gras en entremet, pickles d'oignons rouge et gelée au porto

Les poissons

Soufflé de cabillaud et coquillages, sauce champagne

Ou

Filet de st pierre, crème d'écrevisse, macédoine rôti de légumes printanier

Les viandes

Le demi magret de canard sauce griotte, gâteau de pommes grenailles et carottes

Ou

Pavé de longe de veau confit, jus au côtes du Forez et tian de légumes sur risotto

—
Fromage et desserts

Le menu IV

La terrine de foie gras de canard, compotée d'oignons rouge et brioche juste croquante

Ou

Parfait de truite de mer aux asperges vertes,

Les poissons

Longe de cabillaud crème de chorizo, risotto et légumes croquants

Ou

Pavé de sandre au beurre blanc, condiment échalotes tomates et artichauts

Les viandes

Filet de bœuf grillé, jus réduit au poivre de timut, mille-feuille de pommes de terre fondantes et tomates grappes

Ou

La souris d'agneau confite, jus au thym, risotto crémeux aux artichauts

—
Fromage et desserts

Le menu 5

Le vin d'honneur W

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc...

Plateaux de wraps, tartelettes salées, macarons foie gras, planche de gaufres salées et toasts divers...

Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque, mini pain bagnat,

Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini tomates ricotta

Cassolettes chaudes suivant le marché, accras de morue et beignets de crevettes, toasts baguette escargots persillade, mini brochettes chaudes, chouquettes escargots, mini-burgers, sushis, parfaits de foies blonds...

+ 2 ateliers au choix



Un plat chaud servit à table à choisir dans le dossier

Le demi-magret de canard sauce griottes, gâteau de pommes grenailles et carottes rôties

Ou

Pavé de bœuf grillé, jus réduit au côtes du forez, le tian de légumes et râpés de pommes de terre

Ou

Pavé d'agneau confit, jus à la sarriette, lasagnes de légumes d'été

Ou

Autre choix possible parmi les propositions des autres menus

—
Fromage et Desserts

Pour tous les menus

Les Fromages au choix

Le classique « Fromages blanc ou sec que nous ferons choisir »

ou

L'assiette des trois fourmes de région

ou

La faisselle de fromages frais aux fines herbes

ou

Le fromage au buffet



Desserts

Le buffet de gourmandises en plateaux

Composition de mini-pâtisseries disposées en plateaux au buffet qui pourra être agrémentée d'une pièce montée « choux ou macarons »

ou

L'assiette de desserts du pâtissier

Prix TTC	Sans boissons	Avec boissons soft*	Avec boissons** Hors champagne
Menu 1:	40€	43€	48€
Menu 2:	44€	47€	52€
Menu 3:	46€	49€	55€
Menu 4:	50€	53€	59€
Menu 5:	54€	59€	64€
		Cocktail et menu	Cocktail et menu

* Dans la formule « boissons soft » est compris eau plate et gazeuse

** Dans la formule « avec boissons » est compris le vin, l'eau plates et gazeuse

Tarif applicable à partir du 1er Janvier 2025, il nous est encore impossible de vous chiffrer un tarif pour 2026.

Civens - Loire

franck Treysnier Traiteur
francktraiteur.com

Buffet de salades

Diverses variétés de salades composées selon les produits du marché et de la saison

Exemple:

Salade verte, betterave rouge, céleri rémoulade, endives au noix, trio de choux au comté, salade de risoni façon paëlla, lentilles à la fourme, salade de riz au thon, penne au pesto, taboulé, etc....

8€

Buffet de charcuteries

Jambon cru, jambon blanc, terrine de campagne, rosette, caillette, paté croute, mousse de foie de volaille.

Cornichons

+ 7€

Buffet de viandes froides

Rôti de porc, rôti de bœuf, cuisses de poulets rôtis

+ 7€

Les formules brunch sont livrées le samedi soir et stockées en chambre froide, **elles ne comprennent pas** la vaisselle, les couverts, le pain, le service, le nappage.

Les Brunchs « sans services »

Quelques réponses à vos questions.

Il est compris dans le prix de nos prestations :

- Le linge de table « nappes et serviettes tissu blanc », sera mis à votre disposition le vendredi en fin de matinée, à retirer directement au bureau à Civens. Nous fournissons les nappes nécessaires pour le repas à table ainsi que les serviettes si vous le souhaitez. Le nappages des buffets sera effectué par nos soins le jour de la réception.
- Sera compris dans la prestation linge de table « 1 nappe pour 10 personnes et 1 serviette par personne », **les nappes supplémentaires seront facturées 10€ par nappe**. ATTENTION, tout dégât irréversible sur le linge sera facturé (déchiré, brulé...) « la mise en œuvre de scintillant sur et autour des tables est un problème récurrent !!! »
- Nous pourrions éventuellement faire une mise en place complète le vendredi « **service payant suivant la distance et le temps passé** »
- Le temps de présence du service lors de votre réception est de 8 heures.
- Notre arrivée sur les lieux le samedi « environ 1h30 avant le début du vin d'honneur »
- En général, un serveur est prévu pour 30 personnes ! Cela peut varier suivant la configuration de votre réception. A noter qu'au-delà du temps de service prévu, le service sera facturé 35 € de l'heure par serveur.
- La vaisselle, le pain, le café sont compris dans le prix du menu à table.
- Tout le matériel restant sur table après notre départ sera rapporté par le client le mardi matin suivant la prestation. Le solde de la facture sera établi et réglé en même temps. Tout retard de paiement entraînera un cout supplémentaire. En cas de récupération du matériel par nos soins le dimanche ou le lundi, le déplacement sera facturé 250€ « sauf cas exceptionnel »
- Le nombre définitif de convives pour votre prestation sera communiqué le mardi avant la prestation. La facture sera établie à partir de ce nombre.
- Les formules boissons compris:
 - Pour le vin d'honneur « 1 bouteilles pour 3 » + soft a volonté
 - Pour le vins du repas « 1 bouteilles pour 4 » + eau plates et gazeuse à volonté
 - Des frais de déplacement seront facturés lorsque la prestation excédera un rayon de 50 Km « 2,50€ du Km par véhicule nécessaire » Les véhicules poids lourds « 40m3 » seront facturés 5 € du Km (du fait de la capacité égalant 2 véhicules).
 - Les menus tests: « **Mis en place simplement en cas d'hésitation sur une entrée ,un plat, une garniture** » pourrions être effectués pour deux personnes à emporter. Ils ne seront pas facturés pour les mariés lorsque la prestation est confirmée par un chèque d'acompte. Dans le cas d'une demande d'une multitude de plats en dégustation, ceux-ci seront facturés. Toute autre dégustation avant une réservation définitive sera facturés au prix de nos plats à emporter.
 - Il n'est pas possible de faire de dégustation de cocktails, vins d'honneur et buffet de desserts. Cela ne sera pas représentatif de la réalité
 - La réservation de la date de votre réception est effective lors du versement d'un chèque d'acompte de 500 € qui sera débité en janvier de l'année de votre mariage et un tiers de la facture estimative sera payé 1 mois avant la réception.
 - Les cas de force majeure justifiée, la date de la prestation pourra être déplacée à une date ultérieure sans engendrer de frais supplémentaires mais suivant nos disponibilités, l'acompte versé sera conservé et déduit de la prestation.

Civens - Loire
franck Teyssier Traiteur
francktraiteur.com

50 rue de l'industrie - 42110 Civens

Tél: 04 77 27 00 15 Mobile: 06 84 05 38 15



Teyssier Traiteur

« suivez nos actualités, photos etc... »



www.francktraiteur.com

mail: *francktraiteur@neuf.fr*

Horaires d'ouverture

du mardi au vendredi 8h - 18h Samedi 8h - 12h