

FT

Franck Teyssier **Traiteur**

Votre traiteur mariage, anniversaire, plats préparés, cocktails

Formule Séminaire 2023

Menu à 27€ TTC*

Chartreuse de chèvre et tomates croustillantes, mesclun et vinaigrette verte

Ou

Terrine de volaille au foie gras façon nougat, mesclun et pickles de légumes

Ou

Pressée de saumon et épinard au cotes du forez, crème citronné

—

Poitrine de porc confite, jus au balsamique, les lentilles en deux façons

Ou

Suprême de volaille façon créole, colombo de légumes de saisons

Ou

Roti de veau croustillant à l'estragon, tian de légumes sur risotto poêlé

—

Assiettes de fromage sec ou fromages blanc

—

Le tiramisu à ma façon

Ou

Entremet vanille passion, coulis acidulé

Compris dans la prestation: le service 4h, la vaisselle, les nappes et serviettes, le pain et le café

Le café d'accueil 7€/pers TTC -

Buffet: Café, thé, cocktail de jus de fruits

Nappage et préparation du buffet

Viennoiserie :

« pain chocolat, croissant, pain au raisin »

Tasses et gobelet, serviette cocktail.

Livraison et installation compris

Sans services

Pause café 4€/pers TTC -

Mise à disposition de café, thé et jus de fruits sur buffet nappé, tasse et gobelet

Pause avec collation. 7€/pers TTC -

Mise à disposition de café, thé et jus de fruits sur buffet nappé, tasse et gobelet

Plateau de mini pâtisseries

Apéritif kir +1€

Les formules peuvent variés suivant la saison, les produits du marché et l'inspiration du chef.

Toute commande devra être validée au moins une semaine à l'avance.

Minimum de commande pour la formule séminaire 15 personnes

Franck Teyssier TRAITEUR
50 rue de l'industrie 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15

f Teyssier Traiteur