

FT

Civens - Loire Franck Teyssier Traiteur francktraiteur.com

Cocktail 11,50€ HT

Assortiment d'amuses-bouches chauds en plateaux

« Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini-croque-monsieur, cake chorizo »

Assortiment d'amuses-bouches froids en plateaux

« tartelettes froides, blinis, toasts, mini-sandwich, wraps varié etc.. »

Assortiment de mini pâtisserie

Environs 6 bouchés salées et 2 sucrées

Cocktail 15, 10€ HT

Assortiment d'amuses-bouches chauds en plateaux

« Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini-croque-monsieur, cake chorizo, accras »

Assortiment d'amuses-bouches froids en plateaux

« tartelettes froides, blinis, macarons salés, toasts, mini-sandwich, wraps varié etc.. »

Assortiment de verrines de saison

Assortiments de mini pâtisseries

Environs 10 bouchés salées et 3 sucrées

Cocktail 23, 65€ HT

Assortiment d'amuses-bouches chauds en plateaux

« Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini-croque-monsieur, cake chorizo, accras »

Assortiment d'amuses-bouches froids en plateaux

« tartelettes froides, blinis, macarons salés, toasts, mini-sandwich, wraps varié etc.. »

Assortiment de verrines de saison

Pain surprise

Œufs brouillés en coquilles,

planches de tapas,

variété de tapenades et croutons à l'huile d'olives

Cassolettes froides, cassolettes chaudes

Plateaux d'accras et de beignets antillais

Mini soupe de poissons froide, sushi,

Baguette escargots persillade

Plateaux de mini burgers

Assortiments de mini pâtisseries
et macarons

Supplément

atelier Plancha 4,50€ HT/ pers
Atelier fruit de mers 4,50€ HT/pers

Boissons comprises + 3,65€ HT

« Kir, vin, jus de fruits, eau plates et gazeuses »

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

Ces tarifs sont entendus HT comprenant le service pendant 2 heures, les nappes de buffet, la verrerie, et le déplacement dans un rayon de 30 km et pour un minimum de 25 personnes

TVA 10% ou 20% pour les alcools

Franck TEYSSIER TRAITEUR

50 Rue de l'industrie 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr



Teyssier traiteur

Tél: 04 77 27 00 15

Les Cocktails avec service 2024

