



Carte des fêtes

Noël 2025

Franch Teyssier Traiteur







# La carte des fêtes 2025

## Les Entrées

Cheese cake au sésame noir, saumon fumé et crémeux citronné à l'aneth.

12€

Entremet au foie gras comme un opéra, chutney de figues.

13€

Pressée de volaille marbrée au foie gras et fruits secs.

11€

## Les Poissons

Chartreuse de sole au coulis de homard, fèves rôties au beurre d'herbes.

11€

Filet de dorade royale grillé, hollandaise à l'orange, riz aux trois parfums.

12€

Pavé de lotte, coulis d'étrilles, riz aux trois parfums.

13€

## Les viandes

Suprême de pintade fermière en croûte de morilles, gaufre de butternut et marrons confits.

12€

Pavé de canard mille et une nuits, gratin de patate douce au gingembre.

12€

Pavé de veau confit, balsamique réduit et romarin, poêlé gourmande aux éclats de morilles.

11€

Cœur de filet de porcelet roti jus à la mandarine, gaufre de butternut et marrons confits.

10€

## Les desserts

Bûche mangue passion coco.

4€

Entremet brownie crémeux praliné

4€





# Les Tarifs

Pour tous menus identiques dans la composition sur la totalité de votre commande:

Entrée + Plat + Dessert 25€

Entrée + Poisson + Viande + dessert 32€

## Les suppléments:

Gratin forézien 2,50€

Champignons à la crème 2,50€

Plateau de mini - pâtisseries 45 pièces 55€



Foie gras de canard mi cuit  
110€ /kg



Saumon fumé maison  
57€ /kg



# Les Box apéritives

La box 6 pièces par personne 10€/personne

*“Macaron foie gras, wraps ricotta jambon, verrine guacamole crevette, bouchon chorizo chèvre, cube de volaille aux cèpes, brochette de magret fumé et abricot”*

La box 12 pièces par personne 20€/personne

*“Macaron foie gras, wraps ricotta jambon, verrine guacamole crevette, bouchon chorizo chèvre, cube de volaille aux cèpes, brochette de magret fumé et abricot, tartare de saumon, sablé parmesan fourme, choux foie gras figues, bavaroise de homard, panacotta à la truffe blanche, crème brûlée au foie gras”*





# Les Plateaux de fruits de mer

## L'écailler à 50€

12 huîtres « claire N°3 » 12 Moules  
6 crevettes roses 12 Bulots  
Crevettes grises & Bigorneaux

## Le Marin 90€

12 huîtres « claire N°3 », 12 Moules,  
12 crevettes roses, 12 Bulots,  
Crevettes grises & Bigorneaux  
1 Tourteau

## Le Mareyeur 115€

24 huîtres « claire N°3 », 18 Moules  
9 crevettes roses, 9 Langoustines, 24 Bulots  
12 Amandes, 12 Palourdes  
Crevettes grises & Bigorneaux  
1 homard

## Barque à huîtres

15€ La douzaine

Pièces supplémentaires

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Homard 500 gr   | 37€ |
| Tourteau 500 gr | 18€ |

Compris dans les plateaux:

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







Les coordonnées pour vos commandes

**Franck Teyssier Traiteur**

50 rue de l'industrie - 42110 - Civenas

tél 04 77 27 00 15

francktraiteur@neuf.fr

Pour le retrait de vos commandes  
Deux Adresses

**Franck Teyssier Traiteur**

50 rue de l'industrie - 42110 - Civenas

tél 04 77 27 00 15

francktraiteur@neuf.fr

le 24 et 31 de 8h à 14h

Le 25 de 9h à 11h30

Fermé le 1er Janvier

**Restaurant Le bouchon Barolien**

101 rue st Georges - 42510 - st Georges de Baroille

tél 09 82 75 33 04

resto@francktraiteur.com

le 24 et 31 de 8h à 14h

Fermé le 25 Décembre et 1er Janvier