Carte des fêtes

Noël 2026

Franck Teyssier Traiteur

&

Le Bouchon Barolien

La carte des fêtes 2026

Les Entrées

Canon de saumon fumé, coeur crémeux citronné au caviar de truite. 9 €

Pressé de volaille fermière au foie gras et champignons des bois. 10€

La raviole de ris de veau et foie gras, crème de morilles 11€



Les Poissons

Chartreuse de sole au coulis de homard, fèves rôties au beurre d'herbes. 11€

Dos de cabillaud nacré, crème de chorizo de Bellota 12€

Pavé de sandre rôti, hollandaise au blanc d'Urfée 13€



Les poissons seront accompagnés d'un flan de patates douces et panais

Les viandes

Pavé de canard confit au banyuls et figues. 12€

Fricassé de chapon à la bière de noël et potimarron rôti 12€

Pavé de veau fondant, morilles et vin jaune 13€

Le burger du chasseur "Pain brioché, éffiloché de sanglier confit, compotée d'oignons rouges, pôelée forestière." 13€

Les viandes seront accompagnés d'une pôelée gourmande aux éclats de châtaignes

Les desserts

Bûche mangue passion, crémeux chocolat blanc 4€

Bûche royale chocolat et praliné. 4€

Menu sélection du chef à 25€

Pressé de volaille fermière au foie gras et champignons des bois.

Pavé de veau fondant aux morilles
Pôelée gourmande aux éclats de châtaignes

Buche mangue passion, crémeux chocolat blanc

Les suppléments:

Gratin forézien 2,50€
Champignons à la crème 2,50€

Plateau de mini - patisseries 45pièces
55€

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 brulée au foie gras"





Les incontournables



Saumon fumé maison
57€ /kg



Foie gras de canard mi cuit
110€ /kg



Barque à huitres

18€ La douzaine

prête à déguster
Ouverte, citron et vinaigre d'échalotes



Composition de plateaux de fruits de mer sur devis



Les coordonnées pour vos commandes



Franck Teyssier Traiteur

50 rue de l'industrie - 42110 - Civens
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 - Civens
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
restaurant ouvert le 1er Janvier sur réservation



OUVERT le 1 er Janvier midi

Happy New Year
2027

Votre premier repas de 2027 au restaurant
St Georges de Baroille

Le menu sélection du chef
Menu à 35€

Pressé de volaille fermière foie gras et cèpes

Le pavé de veau fondant aux morilles et vin jaune

Le fromage

La buche mangue passion, crémeux chocolat

Franck Teyssier