



Civens - Loire
Franck Traiteur
francktraiteur.com

Le catalogue de plats 2024-2025



42110 - CIVENS

www.francktraiteur.com

Réception de mariage, cocktail, séminaire, événementiel

Franch Desjardins Traiteur

Auteur, compositeur, interprète culinaire



Bienvenue



Bienvenue chez Franck TEYSSIER Traiteur

Depuis maintenant 16 ans, nous sommes présents dans le forez et ses alentours sur vos réceptions, qu'elles soient servies, simplement à emporter ou en livraison.

Dans toutes mes prestations j'essaie de vous faire partager mon métier, une passion pour vous garantir le plaisir dans vos assiettes en toutes occasions.

Votre traiteur depuis 16 ans

La carte des apéritifs



Les amuses bouches

- le pain surprise campagnard « environ 50 sandwichs » 25€ pièce
- Le pain surprise luxe « environ 50 sandwichs » 35€ pièce
- Les verrines 6cl « composés du moment » 0.80€ pièce
- Les verrines 12 cl « composés du moment » 1.40€ pièce
- Plaque de pizza ou quiche « 600X400 » 25€ la plaque
- Accras de morue ou crevettes 40€ le Kg
- Mini Burger 1.80€ pièce
- Les pics pruneau et abricots bacon 1 € pièces

Les planches apéro

- Planche de charcuterie « pour 4 » 28€ la planche
« chiffonnade de jambon blanc et cru, terrine, rillettes, rosette, caillettes, chorizo, cornichons etc.. »
- Planche de tapas « pour 4 » 20€ la planche
« jambon cru ricotta, poivronnade anchois mariné, saumon fumé mascarpone, tomate chèvre »
- Planche de fromages « pour 4 » 25€ la planche
« Fourme de Montbrison, comté, rigotte de ferme, tome fermière »
- Planche de WRAPS « pour 4 » 18€ la planche
« wraps thon curry pousse d'épinard, saumon ricotta ail roti, avocat crevette épicé »

Les box apéro

- Box 6 pièces par personne mini 4 personnes 8€/ personne
- Box 12 pièces par personne mini 4 personnes 18€/ personne

La carte des Entrées

Les Entrées froides

- Le foie gras de canard maison 120€ le kg
- Saumon fumé maison 60€ le kg
- Pressée de volaille aux champignons des bois 7€ la part
- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées 10€ la part
- Médaillon de saumon, st jacques, écrevisses 7€ la part
- Pâté croute de canard au côte du forez 8€ la part

Les Entrées chaudes

- Feuilleté saumon épinard, coulis d'asperges vertes 9€ la part
- Feuilleté à la fourme de Montbrison 6€ la part
- Tourte de pomme de terre 6€ la part
- Cassolette de rouget au curry de madras 7€ la part
- Gratin de fruits de mers 6€ la part



La carte des plats chauds

Les poissons

- Filet de sandre au beurre blanc 10€ la part
- Noisette de lotte à la crème d'étrilles 11€ la part
- Longe de cabillaud laqué tomate chorizo 9€ la part
- Aumonières croustillante st jacques gambas 9€ la part
- Pavé de morue grillé au champagne 9€ la part
- Pavé de loup au safran 9 € la part
- Le saumon à l'oseille 7€ la part
- Tagliatelles aux fruits de mers 7€ la part



Les viandes

- Suprême de pintade à la crème de cèpes 9€ la part
- Moelleux de poularde sauce suprême 9€ la part
- Parmentier croustillant de cochon confit 8€ la part
- Pavé de selle d'agneau farcie aux champignons 11€ la part
- Magret de canard au côte du Forez 11€ la part
- Souris d'agneau au thym 15€ la part
- Noisette de veau aux morilles 14€ la part
- Tournedos de bœuf façon rossini 13€ la part

En général nous accompagnons nos viandes d'un gratin forézien

Les poissons et les viandes seront accompagnés d'une garniture suivant la saison et le plat choisit, nous ne pourrons pas effectuer de plats individuel mais un minimum de 4 personnes.

Les tarifs pourront être revu suivant le cours de la semaine

Vos plats conviviaux

Les plats familiaux

Minimum 6 personnes

- Tagliatelles à la fourme 6€ la part
- Endive au jambon 6€ la part
- Jambon madère « gratin » 7€ la part
- Bœuf bourguignons « pâtes fraîches » 8€ la part
- Poulet basquaise « riz » 7€ la part
- Lasagnes bolognaises 7€ la part
- Blanquette de veau à l'ancienne « pâtes » 9€ la part
- Tartiflette 8€ la part
- Chili con carne 8€ la part
- Choucroute 10€ la part
- Cassoulet au confit de canard 10€ la part
- Paëlla Royale 10€ la part

Nous pouvons étudier toute autre sorte de plats suivant vos attentes
Les tarifs pourront être revu suivant le cours de la semaine



Spécial plats conviviaux

Desserts

Les desserts

Minimum 6 personnes

- Entremet duo chocolat croquant 3.80€ la part
- Framboisier, fraisier 3€ la part
- Entremet pomme mascarpone 3.80€ la part
- Entremet pistache crémeux vanille 3.80€ la part
- Autre entremet nous consulter

Toute nos pâtisseries sont fabriquées par nos soins

- Pièces montées 1€ le choux
- Plateau de mini pâtisseries « 45 pièces » 50€
- Plaque de tartes aux pommes 20€

Spécial desserts

Les menus 2024

Menu pour Association, Club sportif, Comité des fêtes, Aînés Ruraux, Fête de famille, Cousinade, fêtes de classes, anniversaires

Les entrées:

- Ballotine de saumon, mayonnaise safranée, salade mesclun
- Pressé de poulet fermier au champignons des bois
- Chartreuse de légumes du soleil au fromage de campagne
- Salade de fourme et pickles de légumes de saison

Les plats:

- cuisse de poulet fermier au vinaigre de framboises
- Fondant de veau croustillant aux cèpes
- Suprême de pintade façon normande
- 1 plat au choix dans les plats « conviviaux »

Les garnitures:

- gratin Forézien
- Tian de légumes sur risotto poêlé
- Pavé de pommes de terre façon râpée
- Tatin de tomates
- Polenta crémeuse aux petits légumes

Les fromages:

- trilogie de fromages de région
- Duo de fourme « Montbrison et Ambert »
- Fromages blancs

Les desserts:

- gâteau à thème « anniversaire, classe, etc... »
- Plateau de mini pâtisseries
- Vacherin
- Dessert à définir ensemble suivant votre réception.

Tarif: 28€ sans boisson ou 33€ boissons comprises

La prestation comprend le service pendant 4 heures, la vaisselle, le pain, les nappes et serviettes, le café

La formule boisson comprend le vin, l'eau plate et gazeuse

Services en dessous de 50 personnes nous consulter

« supplément kir et amuses bouches a table » 3€/personnes

Civens - Loire
Franck Coymier Traicteur
franchtraicteur.com

50 rue de l'industrie - 42110 Civens

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

www.franchtraicteur.com

mail: franchtraicteur@neuf.fr

Horaires d'ouverture

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