



mariages.net  
wedding  
awards  
2024

# Frank Teyssier Traiteur

## VOTRE MARIAGE

### en 2027



Arthés Photography ©





Franck TEYSSIER Traiteur vous accompagne dans vos évènements...

Franck TEYSSIER, c'est 30 ans d'expérience, dans son métier passion.

Il est issu de la restauration gastronomique, et il a toujours eu à cœur l'organisation de vos réceptions et le besoin de toujours évoluer et créer.

« Depuis 2008 installé à Feurs tout d'abord, puis à Civens où nous avons créé un laboratoire traiteur, celui-ci nous a permis de pouvoir répondre au mieux à tous nos clients en restant à l'écoute de leurs besoins et de leurs attentes.

Nous sommes présents toute l'année pour de nombreux événements  
Cocktails d'entreprise, séminaires, anniversaires, repas en tous genres.

Mais notre activité principale reste depuis 15 ans

Le Mariage clef en mains. »



Lors de nos réceptions, le vin d'honneur aura une durée moyenne de 2h, suivant le type de vin d'honneur choisi, ainsi nous alimenterons les buffets pendant toute la durée du vin d'honneur.

En ce qui concerne la boisson, nos tarifs sont établis sur une base de 1 bouteille pour 3 personnes. L'éventuel surplus sera facturé à la bouteille.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon quand vous fournissez la boisson.

Nous fournissons la verrerie et tout le nécessaire au service des boissons ainsi que le nappage pour nos buffets, toute nappe supplémentaire sera facturée.

Nos cocktails apéritif varient au fil des mois, des saisons et des produits du marché suivant leurs qualités et disponibilités, nous ne faisons donc pas de liste détaillée de nos cocktails, mais nous assurons la qualité de nos pièces entièrement fabriquées par nos soins.

Les vins d'honneurs

## Le vin d'honneur I

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc... Plateaux de wraps, tartelettes salées, mini bavares, panacottas, toasts divers. Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque à piquer.

13€ / pers hors boissons

## Le vin d'honneur II

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc... Plateaux de wraps, tartelettes salées, mini bavares, panacottas, toasts divers. Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque à piquer, Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini-tomates ricotta.

16€ / pers hors boissons

Formule boissons comprises: + 6€/pers ou + 3€/personnes « boissons soft »

Une boisson alcoolisée au choix, Ex: kir classique, kir pétillant, soupe de champagne, punch, sangria ou autre suivant vos envies et idées » + boissons soft « cocktail de jus de fruits, eau plate et gazeuse, soda.

Possibilité de faire le cocktail au champagne Supplément 4€ /pers

Location pour cocktail

Mange debout + housse 15 € l'unité

Barnum 6m X 3m 150 € « monté et démonté par nos soins »



### **Buffet de rafraîchissement 4€/ personnes**

Nous pouvons installer un buffet de rafraîchissement pour l'arrivée de vos invités sur le lieu du vin d'honneur

« citronnade, eau plate et gazeuse, gobelet »

## Le vin d'honneur III

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc... Plateaux de wraps, tartelettes salées, macarons foie gras, planche de gaufres salées et toasts divers... Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque, mini pain bagnat, Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini tomates ricotta Cassolettes chaudes suivant le marché, accras de morue et beignets de crevettes, mini brochettes chaudes, chouquettes escargots, mini- burgers...

19€/ pers hors boissons

## Le vin d'honneur IV

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc... Plateaux de wraps, tartelettes salées, macarons foie gras, planche de gaufres salées et toasts divers... Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque, mini pain bagnat, Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini tomates ricotta Cassolettes chaudes suivant le marché, accras de morue et beignets de crevettes, mini brochettes chaudes, chouquettes escargots, mini- burgers, sushis, parfaits de foies blonds...

+ 2 Ateliers à choisir dans la page suivante !!!

22€/pers hors boissons



# Franck Teyssier Traiteur

50 rue de l'industrie  
42110 - CIVENS  
04 77 27 00 15

[www.francktraiteur.com](http://www.francktraiteur.com)



## Les barques à huîtres

Buffet de fruits de mers composé d'huîtres fines de claire N°3, bulots, crevettes, mayonnaise et aioli, vinaigred'échalottes, citrons, pain de campagne  
Si animation en supplément 4€/pers

## Les cuissons à la plancha

Cuisson de viandes et de poissons à la plancha «magret de canard, bœuf marinés, volaille, foie gras, encornets, seiches, rouget, st Jacques, gambas etc... »

Si animation en supplément 5€/pers

## Le saumon dans tous ses états

Dégustation de saumon «fumé maison, en gravlax, rillette, tartare, mariné » pain de campagne maison

Si animation en supplément 5€/pers

## Le pizzaiolo

Confection et cuisson de pizzas minute à la carte pendant toute la durée du cocktail

Si animation en supplément 4€/pers

## La mini panini party

Mini-paninis, composés de foie gras figues, jambon cru emmental, saumon chèvre, toastés pendant le cocktail

Si animation en supplément 4€/pers

## Le coin des enfants

Barbe à papa, pop corn, crêpes, bonbons

Si animation en supplément 4€/pers

## Le bar à tapas

Planches de tapas variés, tartinades et tapenades diverses et pain grillé

Si animation en supplément 3€/pers

Les ateliers

## Animation « comme aux Antilles »

Planteur en dégustation à dispo, boudins antillais, acras de crevettes et morues, chiquetaille de morue et sauce chien

Si animation en supplément 3€/pers

---

## Le bar à soupe de poissons

Soupe de poissons de roche et velouté de homard  
Rouille, croutons et fromage râpé

Si animation en supplément 3€/pers

---

## Découpe de jambon cru

Pains de campagne

Si animation en supplément 3.5€/pers

---

## Animation fromages

Petite fondu de fourme, plateau de découpes de fromage, assortiment de pains spéciaux maison

Si animation en supplément 4€/pers

---

## Atelier du Forez

Découpe et dégustation de fourme de Montbrison dans tous ces états, dégustation de côtes du forez rouge « Clos de Chozieux » Forez fière

Si animation en supplément 4€/pers





## Le menu I

Le pâté croute duo de poissons, salade et pousses de légumes au balsamique blanc

Ou

Assiette estivale "melon, jambon de Parme, courgettes marinées et pickles »

Ou

Ballotine de poulet fermier aux pleurotes, coulis d'herbes vertes

\_\_\_\_\_ Les plats \_\_\_\_\_

Suprême de poulet fermier aux écrevisses , poêlé de légumes et pommes grenailles

Ou

pavé d'échine de porc fondante, jus à la sarriette, riz basmati aux petits légumes

\_\_\_\_\_ Fromage et desserts \_\_\_\_\_

## Le menu II

Duo de saumon gravlax et fumé, salade croquante

Ou

Le flan de foie gras de canard, coulis d'herbes fraîches

Ou

Ballotine de canard aux poivres vert, salade de choux chinois

\_\_\_\_\_ Les plats \_\_\_\_\_

Suprême de poulet fermier en croute d'épices, tian de légumes sur risotto poêlé

Ou

Cuisse de canette, émulsion de cèpes, parfait de courgettes et grenailles rôtis

\_\_\_\_\_ Fromage et desserts \_\_\_\_\_



### Le menu III

Ballotine de pintade, cidre et pomme granny, salade de chicons coloré

Ou

Le foie gras en entremet, pickles d'oignons rouge et gelée au porto

\_\_\_\_\_Les poissons\_\_\_\_\_

Soufflé de cabillaud et coquillages, coulis au chorizo doux

Ou

Filet de st pierre, crème d'écrevisses

\_\_\_\_\_Les viandes\_\_\_\_\_

Magret de canard aux griottes, cannelloni de courgette au pomme de terre fondantes

Ou

Pavé de longe de veau confit, jus au côtesdu Forez et tian de légumes sur risotto

\_\_\_\_\_Fromage et desserts\_\_\_\_\_

### Le menu IV

La terrine de foie gras de canard , compôte d'oignons rouge et brioche juste croquante

Ou

Parfait de truite de mer aux asperges vertes,

\_\_\_\_\_Les poissons\_\_\_\_\_

Longe de cabillaud crème de chorizo

Ou

Pavé de sandre au beurre blanc, condiment échalotes tomates et artichauts

\_\_\_\_\_Les viandes\_\_\_\_\_

Filet de bœuf grillé, jus réduit au poivre de Timut, mille-feuille de pommes de terre fondantes et tomates grappes

Ou

La souris d'agneau confite, jus au thym, risotto crémeux aux artichauts

\_\_\_\_\_Fromage et desserts\_\_\_\_\_

Les Menus en 3 plats



## Le menu 5

### Le vin d'honneur IV

Une variété de quiches, pizzas, feuilletés, gougères au fromage etc... Plateaux de wraps, tartelettes salées, macarons foie gras, planche de gaufres salées et toasts divers... Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque, mini pain bagnat, Œufs brouillés en coquilles, planches de tapas, mini tomates ricotta Cassolettes chaudes suivant le marché, accras de morue et beignets de crevettes, mini brochettes chaudes, chouquettes escargots, mini- burgers, sushis, parfaits de foies blonds...

+2 ateliers au choix



### Un plat chaud servit à table à choisir dans le dossier

Magret de canard sauce griottes, cannelloni de courgettes et écrassé de pomme de terre

Ou

Filet de boeuf grillé, jus à l'ail noir, Tian de légumes sur râpés de pommes de terre

Ou

Fondant de veau au romarin, lasagnes de légumes d'été

Ou

Autres choix possible parmi les propositions des autres menus

Fromage et Desserts

# Franck Teyssier Traiteur

50 rue de l'industrie  
42110 - CIVENS  
04 77 27 00 15

[www.francktraiteur.com](http://www.francktraiteur.com)



Pour tous les menus

## Les Fromages au choix

Le classique « Fromages blanc ou sec que nous ferons choisir »

ou

L'assiette des trois fromages de région

ou

La faisselle de fromages frais aux fines herbes

ou

Le fromage au buffet



## Desserts

Le buffet de gourmandises en plateaux

Composition de mini-pâtisseries disposées en plateaux au buffet qui pourra être agrémenté d'une pièce montée « choux ou macarons »

ou

L'assiette de desserts du pâtissier

Les Tarifs 2027

| Prix TTC | Sans boissons | Avec boissons soft* | Avec boissons**<br>Hors champagne |
|----------|---------------|---------------------|-----------------------------------|
| Menu 1:  | 42€           | 45€                 | 50€                               |
| Menu 2:  | 46€           | 49€                 | 54€                               |
| Menu 3:  | 48€           | 51€                 | 57€                               |
| Menu 4:  | 52€           | 55€                 | 61€                               |
| Menu 5:  | 56€           | 61€                 | 66€                               |

Cocktail et menu

Cocktail et menu

\* Dans la formule « boissons soft » est compris eau plate et gazeuse

\*\* Dans la formule « avec boissons » est compris le vin, l'eau plate et gazeuse

Tarif applicable à partir du 1er Janvier 2027, il nous est encore impossible de vous chiffrer un tarif pour 2028.

# Franck Teyssier Traiteur

50 rue de l'industrie  
42110 - CIVENS  
04 77 27 00 15

[www.francktraiteur.com](http://www.francktraiteur.com)



Les Brunchs « sans services »

## Buffet de salades

Diverses variétés de salades composées  
selon les produits du marché et de la  
saison

Exemple:

Salade verte, betterave rouge, céleri  
rémoulade, endives au noix, trio de  
choux au comté, salade de risoni façon  
paëlla, lentilles à la fourme, salade de  
riz au thon, penne au pesto, taboulé,  
etc....

8€

## Buffet de charcuteries

Jambon cru, jambon blanc, terrine  
de campagne, rosette, caillette,  
paté croute, mousse de foie de  
volaille.

Cornichons

+8€

## Buffet de viandes froides

Rôti de porc, rôti de bœuf, cuisses de  
poulets rôtis

+8€

Les formules brunch sont livrées le samedi soir et stockées en chambre froide,  
**Elles ne comprennent pas** : la vaisselle, les couverts, le pain, le service, les nappes



Quelques réponses à vos questions.

Il est compris dans le prix de nos prestations:

- Le linge de table « nappes et serviettes tissu blanc », sera mis à votre disposition le vendredi en fin de matinée, à retirer directement au bureau à Civens. Nous fournissons les nappes nécessaires pour le repas à table ainsi que les serviettes si vous le souhaitez. Le nappages des buffets sera effectué par nos soins le jour de la réception.
- Sera compris dans la prestation linge de table « 1 nappe pour 10 personnes et 1 serviette par personne », **les nappes supplémentaires seront facturées 10€ par nappe**. ATTENTION, tout dégât irréversible sur le linge sera facturé (déchiré, brûlé...) « la mise en œuvre de scintillant sur et autour des tables est un problème récurrent !!! »
- Nous pourrions éventuellement faire une mise en place complète le vendredi « service payant suivant la distance et le temps passé »
- Le temps de présence du service lors de votre réception est de 8 heures.
- Notre arrivée sur les lieux le samedi « environ 1h30 avant le début du vin d'honneur »
- En général, un serveur est prévu pour 30 personnes ! Cela peut varier suivant la configuration de votre réception. A noter qu'au-delà du temps de service prévu, le service sera facturé 35 € de l'heure par serveur.
- La vaisselle, le pain, le café sont compris dans le prix du menu à table.
- Tout le matériel restant sur table après notre départ sera rapporté par le client le mardi matin suivant la prestation. Le solde de la facture sera établi et réglé en même temps. Tout retard de paiement entraînera un cout supplémentaire. En cas de récupération du matériel par nos soins le dimanche ou le lundi, le déplacement sera facturé 250€ « sauf cas exceptionnel »
- Le nombre définitif de convives pour votre prestation sera communiqué le mardi avant la prestation. La facture sera établie à partir de ce nombre.

**Les formules boissons compris:**

- Pour le vin d'honneur « 1 bouteilles pour 3 » + soft a volonté
- Pour le vins du repas « 1 bouteilles pour 4 » + eau plates et gazeuse à volonté
- Des frais de déplacement seront facturés lorsque la prestation excédera un rayon de 50 Km « 2,80€ du Km par véhicule en déplacement » Les véhicules poids lourds « 40m3 » seront facturés 5 € du Km (du fait de la capacité égalant 2 véhicules).
- Les menus tests: « **Mis en place simplement en cas d'hésitation sur une entrée ,un plat, une garniture** » pourrions être effectués pour deux personnes à emporter. Ils ne seront pas facturés pour les mariés lorsque la prestation est confirmée par un chèque d'acompte. Dans le cas d'une demande d'une multitude de plats en dégustation, ceux-ci seront facturé. Toute autre dégustation avant une réservation définitive sera facturé au prix de nos plats à emporter.
- Il **n'est pas possible** de faire de dégustation de cocktails, vins d'honneur et buffet de desserts. Cela ne sera pas représentatif de la réalité
- La réservation de la date de votre réception est effective lors du versement d'un chèque d'acompte de 500 € qui sera débité en janvier de l'année de votre mariage et un tiers de la facture estimative sera payé 1 mois avant la réception.
- **Les cas de force majeure justifiée**, la date de la prestation pourra être déplacée à une date ultérieure sans engendrer de frais supplémentaires mais suivant nos disponibilités, l'acompte versé sera conservé et déduit de la prestation.

Les réponses à vos questions



50 rue de l'industrie - 42110 Civençs Tél:  
04 77 27 00 15 Mobile: 06 84 05 38 15



TeyssierTraiteur

« suivez nos actualités, photos etc... »



[www.francktraiteur.com](http://www.francktraiteur.com)

mail: [francktraiteur@neuf.fr](mailto:francktraiteur@neuf.fr)

Horaires d'ouverture du mardi au vendredi 8h - 18h  
Samedi 8h - 12h