

FT

Les Plateaux repas 2025

Franck Teyssier Traiteur

Votre traiteur mariage, anniversaire, événementiel

Les plateaux classiques

Jambon blanc macédoine maison
Cuisse de poulet rôtie aux épices
Taboulé orientale
Fourme de Montbrison
Tarte aux pommes

Salade de pomme de terre, œuf et thon
Rôti de porc à la graine de moutarde
Salade de pennés au pesto
Brie
Crème caramel

12€

Plateaux campagnard

Salade de lentilles, lardons et fourme
Saucisson cuit au vin rouge
Pomme de terre, mayonnaise à l'estragon
Duo de fourme
Crumble de pommes du pilat

Pâté de campagne, rosette, jambon cru
Paleron de bœuf
Trio de choux au comté
Fromage frais mariné
Crème brûlée vanille

15€

Plateaux gourmand

Tiramisu de saumon fumé, mesclun au balsamique
Magret de canard rôti au miel
Méli mélo de boulgour et quinoa aux tomates séchées
Duo de fromages affinés
Tartelette aux fruits frais

Mille feuilles de légumes grillé et mozzarella
Rôti de veau au poivres
Salade de crozets pomme et cantal
Fromage frais ail et fines herbes maison
Entremet snickers

17€

Les Options

- Remplacement du plat par un plat chaud + 0.70€
- 1/4 cristalline + 0.50€
- Vins cotes du Rhône +8€/bt
- Livraison nous consulter

Sur demande composition
de plateau végétarien

Pain, couverts et serviettes compris

Plateaux luxe

Mousse de foie de volaille au porto, taost grillé, confit d'oignons et pousse de légumes
Pavé de saumon au sésame, beurre citronné
Salade thaï amandes torréfiées et parfaits de courgettes
Trilogie de fromages affinés
Croquant duo chocolat

Brochettes, de st Jacques et gambas, roquettes à l'huile de colza
Emincé de filet de bœuf, béarnaise allégée
Salade de risonis, et pickles de légumes
Fromage frais mariné, huile d'olive et balsamique
Assortiments de mini desserts

21€

Franck Teyssier TRAITEUR

50 Rue de l'industrie 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15



Teyssier traiteur