

FRANCK TEYSSIER

TRAITEUR



WWW.FRANCKTRAITEUR.COM
04 77 27 00 15

Les Cocktails dinatoires

Les classiques :

Quiches, pizzas, tartelettes chaudes
Feuilletés diverses, beignets de légumes
Beignets de poissons, accra de morues
Mini sandwiches
Cake salés

Les Verrines :

Mousses de légumes
Cocktails de fruits de mers
Salades variées
Mousses de poissons

La barque à huitres :

Les fines de claires
Les bulots
Les crevettes

La Plancha :

Pièces de bœuf mariné
Foie gras poêlée
Brochettes de poissons
Boudins créoles, boudins blanc
Noix de st jacques, gambas
Brochettes surprises

Les canapés :

Tartelettes froides, blinis,
Choux escargots, samossas,
Minis aumônières et sushi

Les pièces garnies :

Pain surprises
Pain nordiques surprises
Barquettes charcutières
Pièces de déco garnit « cygnes, tortue, cra-

Les Smoothies :

Cocktails à base de fruits frais mixés au
blender !!