

FRANCK TEYSSIER

TRAITEUR



WWW.FRANCKTRAITEUR.COM
04 77 27 00 15

Les Plateaux Repas

Les Plateaux Repas

Nous vous proposons une gamme de plateaux repas adaptés à toutes les situations.

Une Gamme de plateau de 6€ à 18€

Plateaux classiques

Jambon cru, saucisson
Une cuisse de poulet
Macédoine de légumes
Une part de brie
Une tarte aux pommes

Tomates mozzarella
Rôti de porc
Salade de pommes de terre
Fourme de Montbrison
Crème caramel

Aspic d'œuf
Gigot d'agneau
Taboulé oriental
Un fromage blanc
Fruits de saison

Plateaux Gourmands

Salade de crevettes en chutney
Magret de canard rôtis
Salade de légumes grillés
Duo de fromages affinés
Crème brûlée à l'ancienne

Quiche lorraine
Rôti de bœuf
Salade de Crozet pomme et cantal
Fromage frais mariné au balsamique
Tiramisu

Salade de « Risonis » au magret fumé
Steak de saumon mayonnaise
Salade de pâtes au pesto
Duo de fourme de région
Fondant chocolat

Plateau de luxe

Petite bourse de saumon fumé
mousse au crevettes
Médailillon de veau
Tartare de tomates et
artichauts
Assortiments de fromages
Verrines gourmandes

Burger de foie gras
au pain d'épice
Gambas grillées, mayonnaise
légère au safran.
Salade de perle au
tomates séchées
Fromage frais mariné au balsa-
mique
trio de minis-pâtisseries

Les plateaux cocktail dinatoire

Pour ne pas être déranger
au cour d'une réunion de
travail, et de profiter d'un
cocktail dinatoire tout en
travaillant.

Plateau de canapés
Mini sandwich
Assortiments de verrines
Mini brochettes
Plateau de mini pâtisseries



Salade de magret de canard fumé maison
Ricotta au piment d'Espelette

La Gamme de plateaux

Plateaux classiques	7 €
Plateaux gourmands	14 €
Plateaux de luxes	19€
Plateaux végétarien	Sur demande
Cocktail dinatoire	Sur demande
Plateaux et verrines	Sur demande

Franck TEYSSIER Traiteur

1 boulevard de l'Europe
42110 FEURS

mail: francktraiteur@neuf.fr
tel/fax: 04 77 27 00 15
Mobile: 06 84 05 38 15