

FT

Franck Teyssier Traiteur

Votre traiteur mariage, anniversaire, événementiel

Les Buffets à emporter 2023

Buffet de salades

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

Exemple:

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

Vinaigrette et mayonnaise

8€

Buffet de charcuteries

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

Cornichons

+ 6€

Buffet de viandes froides

Roti de porc, rôti de bœuf, pilon de poulet rôti

Mayonnaise, moutarde

+ 6€

Buffet de gourmandises

Assortiment de mini pâtisseries
Ex: tartelettes citron, tartelettes aux fruits, macarons, choux chantilly, financiers, entremet etc....

+ 4€

= 24€



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

Nos salades

Toutes nos salades sont fabriquées par nos soins, avec des produits de saison

- Salade lentilles à la fourmes de Montbrison
- Salade de lentilles et saucisses fumées
- Salade poivronnades
- Salade de gambas au mandarine
- Macédoine de légumes
- Risoni façon paella
- Farfalle et tomate cerises au pesto
- Trio de choux au comté
- Tomates mozzarella
- Salade de pomme de terre et hareng
- Betterave rouge
- Salade de fusilli à l'ail des ours
- Salade piémontaise
- Taboulé orientale