mariages.net
wedding awards
2024

Franck Teyssier Traiteur

VOTRE MARIAGE en 2024

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'abords, puis à Civens où nous avons créer 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 évènements
Cocktails d'entreprise, séminaires,anniversaires, repas en tous genres.

Mais notre activité principale reste depuis 15 ans

Le Mariage clef en mains. »

mariages.net wedding awards 2024

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 établies 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 détaillé de nos cocktails, mais nous assurons la qualitée 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 bavarois, panacottas, toasts divers
Assortiment de verrines, pains surprises, melon et pastèque à piquer.

12€ / pers hors boissons

Le vin d'honneur II

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

15€ / 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 »

Franck Teyssier Traiteur
50 rue de l'industrie
42110 - CIVENS
04 77 27 00 15
www.francktraiteur.com

Buffet de rafraichissement 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 »

Les vins d'honneurs

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…

18€/ 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 !!!

21€/pers hors boissons

Franck Teyssier Traiteur
50 rue de l'industrie
42110 - CIVENS
04 77 27 00 15
www.francktraiteur.com

Les ateliers

Les barques à huîtres

Buffet de fruits de mers composé d'huîtres fines de claire N°3, bulots, crevettes, mayonnaise et aïoli, 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

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

Franck Teyssier Traiteur
50 rue de l'industrie
42110 - CIVENS
04 77 27 00 15
www.francktraiteur.com

Les Menus en 2 plats

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 basmatti aux petits légumes

_____
Fromage et desserts

Le menu II

Le canon de saumon en deux façon, salade d'herbes fraiches
Ou
Tartines de pain de campagne, charcuterie fine et farandole de pickles
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

Menu enfants 20€
Formule cocktail + menu en 1/2 part
A adapter

Franck Teyssier Traiteur
50 rue de l'industrie
42110 - CIVENS
04 77 27 00 15
www.francktraiteur.com

Les Menus en 3 plats

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, crémée 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

Franck Teyssier Traiteur
50 rue de l'industrie
42110 - CIVENS
04 77 27 00 15
www.francktraiteur.com

Les cocktails + menus.....

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

Les Tarifs 2026

Pour tous les menus

Les Fromages au choix

Le classique « Fromages blanc ou sec que nous ferons choisir»
ou
L' assiette des trois fourmes 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

Prix TTC	Sans boissons	Avec boissons soft*	Avec boissons** Hors champagne
Menu 1:	41€	44€	49€
Menu 2:	45€	48€	53€
Menu 3:	47€	50€	56€
Menu 4:	51€	54€	60€
Menu 5:	55€	60€	65€
		Cocktailetmenu	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 2026, il nous est encore impossible de vous chiffrer un tarif pour 2027.

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

Les réponses à vos questions

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, brulé…) « la mise en œuvre de scintillant sur et autour des tables est un problème récurrent !!! »
- Nous pourrons 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 réglée en même temps. Tout retard de paiement entrainera 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 »** pourrons 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 majeur 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.

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

TeyssierTraiteur

« suivez nos actualités, photos etc... »

Le Bouchon Barolien Franck Teyssier

Restaurant Le Bouchon Barolien
42510 St Georges de Baroilles

mariages.net wedding awards 2024

www.francktraiteur.com

mail: francktraiteur@neuf.fr

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