



Franck TEYSSIER
TRAITEUR

**&
Restaurant**

Les plats à emporter



2026

☎ 04 77 27 00 15
francktraiteur@neuf.fr

Les apéritifs

Les Amuses bouches

Le pain surprise campagnard	25€
Le pain surprise Luxe	35€
Les verrines 6 cl	80 cts
Les verrines 12 cl	1,50€
Plaque de quiche	28€
Plaque de pizza	28€
Accras de morue ou crevette	45€ le Kg
mini burger boeuf	1,80€ pièce
Mini burger Cochon	1,20€ pièce
Les brochettes apéritives	1€ pièce

Les planches apéro

Planche de charcuterie x4	28€
Planche de tapas gaufres salées x4	20€
Planche de tapas tartinade x4	20€
Planche de fromage de région x4	25€
Planche de wraps x4	20€

Les box apéro

Box 6 pièces par personne minimum 4 personnes	10€ /personne
Box 12 pièces par personnes Minimum 4 personnes	20€ / personne



Les Entrées

Les entrées froides

Le foie gras de canard maison	120€ le kg
Le saumon fumé maison	60€ le kg
Pressée de volaille aux cèpes	8€ la part
Terrine de pintade au citron confit	8€ la part
Dôme moelleux au foie gras	10€ la part
Pâté croute de canard au côtes du Forez	8€ la part
Ballotine de saumon et médaillon de sole	7€ la part
Tiramisu saumon fumé crémeux citronné	7€ la part

Les entrées chaudes

Gratin de fruits de mers	6€ la part
Cassolette de ris de veau	10€ la part
Feuilleté à la Fourme de Montbrison	7€ la part
Feuilleté jambon champignons	6€ la part
Feuilleté saumon épinard	9€ la part
Les Oeufs parfait façon Meurette	6€ la part



www.francktraiteur.com



Les poissons

Le filet de sandre au beurre blanc	10€ la part
Dos de cabillaud à la crème de homard	10€ la part
Pavé de loup au safran	11€ la part
Saumon à l'oseille	8€ la part
Pavé de morue grillée au champagne	9€ la part
Corole de sole au beurre d'orange	7€ la part



Les viandes

Suprême de pintade crème de cidre	10€ la part
Moelleux de poulet fermier au vin jaune	10€ la part
Parmentier de cochon confit	8€ la part
Pavé d'agneau crème d'ail	12€ la part
Souris d'agneau au thym	15€ la part
Coeur de filet de porc au balsamique	10€ la part
Tournedos de boeuf au côte du Forez	16€ la part



Les plats sont accompagnés d'une garniture, en général riz au trois parfums pour les poissons et gratin Forézien pour les viandes

www.francktraiteur.com



Les plats Familiaux

Tagliatelles à la fourme de Montbrison	7€ la part
Endives au jambon	6€ la part
Jambon madère pommes grenailles	8€ la part
Boeuf bourguignon, pâtes fraîches	11€ la part
Poulet basquaise, riz	7€ la part
Lasagnes bolognaise	8€ la part
Lasagnes saumon épinard	7€ la part
Blanquette de veau, pâtes fraîches	10€ la part
Tartiflette	8€ la part
Chili con carne	10€ la part
choucroute	11€ la part
Cassoulet au confit de canard	10€ la part
Paëlla royale	10€ la part
Couscous	10€ la part
Andouillette moutarde & tomates	6€ la part
Grenouilles persillade gratin	10€ la part



Nos produits étant soumis régulièrement à de forts changements de tarifs, merci de nous consulter pour vous confirmer le tarif en vigueur



Les desserts

Tarte aux fruits suivant la saison	2,50€ la part
Framboisier ou fraisier	3€ la part
Entremet mangue passion	3,80€ la part
Entremet pistache crémeux vanille	3,80€ la part
Entremet duo chocolat	4€ la part

Pièces montées	1,20€ le chou
Plateau de mini pâtisseries 45 pièces	50€
Plaque de tarte au pommes	25€ la plaque

Toute la pâtisserie est fabriquée par nos soins

Pour réserver



04 77 27 00 15 ou 06 84 05 38 15



francktraiteur@neuf.fr



www.francktraiteur.com



8h à 18h du mardi au vendredi
8h à 12h le Samedi
Fermé dimanche et lundi



50 rue de l'industrie
42110 Civen

Notre restaurant

Le Bouchon Barolien
St Georges de Baroille

Ouvert du Mardi au samedi le midi
réservation: 09 82 75 33 04



SCAN ME

