



Franck TEYSSIER
TRAITEUR

**&
Restaurant**
Les Plateaux Repas



2026

☎ 04 77 27 00 15
francktraiteur@neuf.fr



Les Classiques

13€



Froid

Jambon blanc,
macédoine de légumes
Taboulé oriental
Tarte aux pommes



Chaud

Salade pomme de terre, oeuuf et thon
Roti de porc à la graine de moutarde
flan de courgettes
Crème caramel

Les campagnards

16€

Froid

Salade de lentilles, lardons et fourme
Saucisson cuit sarasson, salade en trio de choux
Duo de fourmes
Crumble aux pommes

Chaud

Terrine de campagne, rosette et jambon cru
Paleron de boeuf fondant, purée maison
Fromage frais mariné
Crème brulée vanille



**La composition des plateaux change régulièrement,
suivant la saison, les produits du marché.**

**Pour les groupes qui commandent à la semaine, la
composition change chaque jour.**

**Les plateaux chauds se composent d'une assiette
microondable.**

www.francktraiteur.com

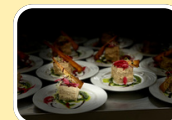
Les gourmands

18€



Froid

Tiramisu de saumon fumé, mesclun au balsamique
Emincé de magret de canard rôti au miel
Salade de crozets pomme et cantal
Duo de fromages de région
Tarte au citron



Chaud

Mille-feuilles de légumes du soleil et mozza
Rôti de veau au poivre
Gratin Forézien
Fromage frais ail et fines herbes
Entremet duo chocolats

Les Luxes

22€

Froid

Mousse de volaille au porto, toast grillé, confit d'oignons
Pavé de saumon aux sésames, mayonnaise acidulée
Salade thaï amandes torréfiées et courgettes marinées
Trilogie de fromages affinés
Croquant chocolat



Chaud

Brochette de gambas, roquette à l'huile de colza
Filet de boeuf grillé béarnaise allégée
Poêlée de légumes gourmands
Fromage frais mariné
Assortiment de mini-pâtisseries

**Pain, couverts
serviettes compris**

