

Franquette & Francette
by
Elsa Rispal

Franquette Traiteur

à partir de 25 personnes

**Franquette en version traiteur assure
la logistique de vos événements importants
dans une atmosphère conviviale et chaleureuse.**

**Les grandes tablées deviennent des banquets,
les buffets sont généreux,
et l'organisation est prise en charge
jusqu'au dernier plat à ranger.**

**Ces formules s'adressent aux repas
de 25 à 100 personnes en banquet,
et de 25 à 150 personnes en format buffet.**

**Bref,
les formules Franquette traiteur sont pensées
pour des événements qui roulent,
sans chichi, mais avec méthode.**



Elsa Rispal

Cheffe - Franquette & Francette

Franquette

[BUFFETS REPAS]

à partir de 25 personnes

**Une grande tablée, des plats généreux qui circulent
façon banquet, ou disposés sur un buffet.**

Composez votre buffet parmi notre sélection.

Vous choisissez le nombre de propositions souhaitées dans chaque catégorie,
puis vos recettes préférées dans le menu.

*La quantité totale prévue par personne reste similaire:
choisir plusieurs recettes permet simplement de varier les plaisirs*

ENTRÉES :

1 choix: 7€ /pers 2 choix: 8.50€/pers 3 choix: 10€/pers

PLATS & GARNITURES :

1 choix: 14.50€/pers 2 choix : 16€/pers 3 choix: 19€/pers

Chaque choix comprend un plat et une garniture

DESSERTS:

1 choix: 4.50€/pers 2 choix: 6€/pers 3 choix: 8€/pers

Inclus: installation et dressage des plats, pain, défraiement kilométrique dans la vallée de la Jordanne
et 15 km autour d'Aurillac, récupération du matériel.

Non inclus: Service, vaisselle des convives et scénographie décorative. Possibles en option

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Atelier bourriols

5.5€ par personne*

Les bourriols sont réalisés et garnis à la
demande devant vos convives.

Garniture: cantal râpé, crème au bleu,
jambon, duxelles de champignons.

*(minimum de commande 250€)

Atelier dégustation

fondue aux fromages d'Auvergne

9€ par personne*

Réalisation d'une fondue aux fromages
d'Auvergne servie dans des caquelons. Possibilité
de fournir 2 mange-debout spécial fondue.

*(minimum de commande 250€)

Planches mixtes

Charcut', fromage ou mixte: 64€

Végé: 56€

Plateau de fromage

Trio de nos montagnes:

5.5€ / personne

Servis sur plateau, pain inclus

Prix HT

la TVA varie selon que la prestation soit
avec ou sans service (10% ou 5.5%)

Menu

ENTRÉES

Carottes rôties, zaatar et crème de feta
Carpaccio de betterave en croûte de sel, chèvre frais, pommes et noix
Emincé de chou rouge et carottes râpées, suprêmes d'orange, herbes fraîches, cajous torréfiées
Poireaux rôti au four, vinaigrette à l'orange, noisettes et herbes fraîches
Oeufs mimosa marinés au curcuma, mayonnaise à la betterave et oignons frits
Salade de pois chiches, légumes rôtis, citrons confits et herbes fraîches
Salade César, poulet croustillant
Salade d'endives, bleu, noix et pomme

PLATS

CHAUDS

Fricassée de volaille au citron
Sauté de veau aux champignons
Porc confit, jus aux épices douces et écrasé de pommes de terre
Sauté de porc aux pruneaux
Boulettes de boeuf aux épices, sauce tomate
Courge rôtie farcie aux céréales, champignons et fromage d'Auvergne
Patate douce confite, pois chiches grillés, pickles et avocats
Parmentier de poisson et fondue de poireaux, huile verte et noisettes

FROIDS

Rôti de porc froid thym et moutarde, condiments
Rôti de veau froid, crème de moutarde à l'ancienne, condiments (+4€)
Filet de poulet mariné et grillé, mayonnaise
Quiche épaisse cantal et poireaux
Galette de poisson et pommes de terre, sauce tartare

GARNITURES

Grenailles rôties
Riz aux petits légumes
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Purée de pommes de terre
Boulgour aux légumes
Semoule aux herbes
Poêlée de légumes du moment
Légumes du moment rôtis
Salades de pâtes à l'italienne
Salade de grenailles, crème moutarde aux herbes, pickles d'oignons
Lentilles de la Planète, légumes de saison rôtis, fromage frais de brebis et noisettes

DESSERTS

Mousse au chocolat craquante et éclats de pralin
Tiramisu
Tarte rustique aux fruits
Crumble pomme & poire
Tarte tatin
Carré moelleux au citron et huile d'olive
Tarte à la tomme
Fondant au chocolat

Franquette

[BUFFET COCKTAIL]

**Des buffets simples et généreux, pensés pour être partagés librement,
sans placement à table ni service imposé.**

**Des portions gourmandes et de saison, à manger debout,
qui s'adaptent idéalement à des événements informels.**

BUFFETS LIVRÉS - SANS SERVICE

Formule idéale pour les retrouvailles informelles et les petites réunions.

de 25 à 50 personnes

Le buffet est livré, installé et prêt à être dégusté.

BUFFETS LIVRÉS - AVEC SERVICE

Pour les événements de plus grande ampleur

ou nécessitant une organisation complète

de 25 à 150 personnes,

le buffet est accompagné d'une équipe pour la mise en place,
le réassort et le rangement.

Le tarif du service est établi sur demande sous forme de forfait,
selon le format et la durée de l'événement



Buffets cocktail de FRANQUETTE

Cuisine conviviale à partager,
pour l'apéritif ou un repas façon cocktail

[Salé]

Focaccia au four: légumes de saison grillés & fromage frais de brebis.

Tarte fine feuilletée:
tartinaade & légumes de saison.

Cake salé: selon la saison.

Cookies salés

Dés de pounti

Gâteau roulé:
fromage frais, ciboulette, touche de saison

Tartines: végé · jambon cru

Cheesecake salé

Sandwichs finger:
fromage frais & crudités · thon-œuf · houmous & légumes rôtis · poulet rôti, mayo & salade.

Wraps garnis (format demi-wrap):
poulet & crudités · houmous & crudités.

Croque doré : jambon & fromage.

Tortilla de pommes de terre

Bocaux de salades:
quinoa, crudités, graines, fromage frais · lentilles & légumes grillés, balsamique · mesclun, crevettes grillées & avocat.

Planches: Pour 20 portions environ

charcut', fromage ou mixte. 64€ HT.
végé: 56€ HT

Rillettes maison:

Truite · Volaille rôtie servies avec pain de campagne. 54€ HT. Bocal de 600g

Prix HT la TVA varie selon que la prestation soit
avec ou sans service (10% ou 5,5%)

[Sucré]

Mix de **cookies** du moment

Mix de **madeleines**

Cake citron-pavot

Gâteau rocher au chocolat

Carrot cake

Brownie au chocolat

Cheesecake citron myrtilles

Cupcake

Clafoutis aux fruits de saison

Brochettes de fruits

Tarifs

à partir de 25 personnes

Les buffets sont proposés par portions.
Une portion peut comprendre une ou plusieurs
pièces selon leur format et l'équilibre du buffet.

5 portions: 16.90€ HT

6 portions: 19.90€ HT

8 portions: 23.90€ HT

Inclus: installation du buffet et livraison
vallée de la Jordanne ou 20 minutes autour d'Aurillac,
puis défraiement kilométrique appliqué

Les tarifs peuvent être dégressifs
sur demande à partir de 50 personnes.
Service non inclus. Si besoin de service,
merci de le spécifier, un devis vous sera adressé.

Les compositions et garnitures changent selon
les produits disponibles, l'inspiration,
et l'équilibre du buffet.

Merci de préciser à la commande
toute intolérance ou ingrédients non souhaités

Commandes au 06.73.27.62.95 ou
info@franquette-francette.com

Franquette

[Boissons]

FORFAIT SOFTS APÉRITIF 2.9€ / PERS

Fontaines d'eau aromatisée, eau plate, eau gazeuse, jus de pomme, jus d'orange, limonade

COCKTAILS 160€

Sangria blanche de saison 6L
Apérol Spritz 5L
Punch de saison 6L
Soupe de champagne 4L

MOCKTAILS 105€

Hugo 6L
(sirop fleur de sureau, limonade, citron vert, menthe)
Mocktail de jus frais de saison 5L

CITRONNADES 44€

Classique 6L
Sauge 6L
Gingembre, curcuma 5L

THÉS GLACÉS 66€

Thé vert et citron 8L
Thé noir et pêche 8L
Rooibos et fruits rouges 6L

CAFÉ, THÉ, INFUSION 1.9€ / PERS

Tasses incluses

[Matériel]

VAISSELLE

Jusqu'à 50 personnes

Assiettes
(plates, creuses, petites):
0.33€ / pièce

Verres
(soft, vin, flûtes):
0.44€ / pièce

Couverts
0.22€ / pièce

Eco-cups
0.22€ / pièce

NAPPES
Blanches buffet gaze de coton 5m
20€ / pièce
Blanches buffet ou tables repas synthétique 2.5m
8€ / pièce

SERVIETTES
Terracotta gaze de coton
0.88€ / pièce
Blanches synthétiques
1.10€ / pièce

[Scénographie du buffet]

Essentielle: Nappage, drapés, réhausseurs et mise en volume du buffet: 70€ jusqu'à 4m de buffet, puis 15€/m

Personnalisée: Essentielle + fleurs et éléments décoratifs en fonction du thème: 140€ jusqu'à 4m de buffet, puis 30€/m

Franquette & Francette

by
Elsa Rispal

Plus d'informations sur:

www.franquette-francette.com
Page "FRANQUETTE" et "ACTUALITÉ"



Les tarifs s'entendent dans la vallée de la Jordanne et secteur Aurillac. Sinon frais kilométrique appliqués.

CONTACT:

Franquette & Francette - Elsa RISPAL
Mail: info@franquette-francette.com
06 73 27 62 95



franquettefrancette



Franquette & Francette



© Servane Faucher

