

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

[BANQUET]

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

- Formule rustique -

Formule conviviale, pensée pour un moment simple et authentique

APÉRITIF

Grazing table

+

PLAT

Grillades (terre, mer, légumes)

OU

Plat mijoté et légumes

+

ACCOMPAGNEMENTS

Truffade* OU grenailles

=

45€ / pers

à partir de 25 personnes

Inclus: Nappage et décoration de la grazing,
service jusqu'à la fin du repas et pain

*jusqu'à 50 personnes

FROMAGE

Sélection de fromages
de nos montagnes:

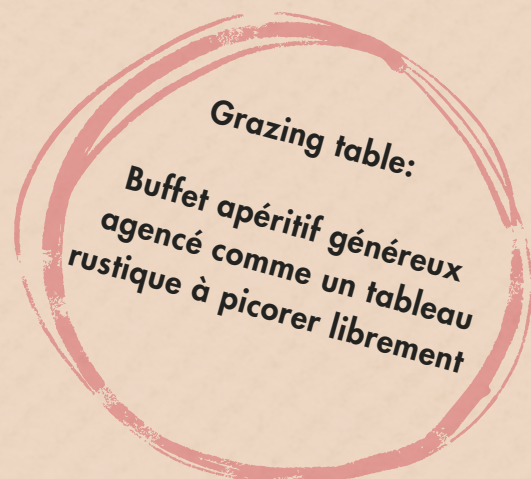
7€ / personne

Servis sur plateau, pain inclus

DESSERT

Gâteaux du moment:

4€ / personne



Animation culinaire

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€)

Franquette

[BANQUET]

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

- Formule carte blanche -

Menu construit à partir d'un questionnaire de préférences, ajusté selon le format de l'événement et le nombre de convives, avant validation finale.

APÉRITIF

Grazing table +
sélection de portions salées,
pensées selon la saison
et l'esprit de l'événement

+

REPAS

1 amuse bouche

+

Variété de plats salés
et accompagnements de saison

=

48€ / personne

Inclus: Nappage et décoration
de la grazing. Service et pain

*jusqu'à 50 personnes

FROMAGE

Sélection de fromages de nos montagnes:

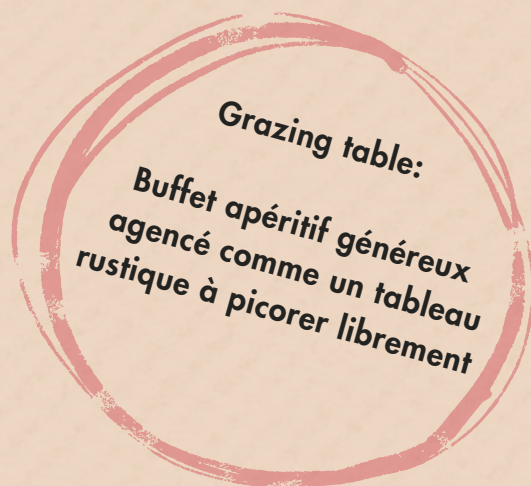
7€ / personne

Servis sur plateau, pain inclus

DESSERT

Gâteaux du moment:

4€ / personne



Animation culinaire

Atelier bourriols:

5.5€ / 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€

Prix TTC

Franquette

[B U F F E T]

**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, joliment 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 sur place 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

M e n u d e s a i s o n

Un menu de saison dédié aux buffets Franquette
est proposé tout au long de l'année.
Il est à retrouver sur la page *Actualité* du site Internet ou transmis sur demande.



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

[Vaisselle et nappage]

Jusqu'à 80 personne

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

7.70€ / pièce

SERVIETTES

Gaze de coton:

0.88€ / pièce

Blanches synthétiques:

1.10€ / pièce

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

