

*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

à partir de 25 personnes

#### APÉRITIF

ou

#### ENTRÉE

+

#### PLAT

Grillades (terre, mer, légumes)

ou

Plat mijoté et légumes

+

#### ACCOMPAGNEMENTS

Truffade\* ou grenailles

=

à partir de 35 € / pers

Inclus:

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

#### GRAZING TABLE:

12€ / personne

Buffet apéritif généreux  
agencé comme un tableau  
rustique à picorer librement

Inclus:

nappage et décoration

#### 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€)

#### DESSERT

Gâteaux du moment:

4€ / personne



# 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.

à partir de 25 personnes

#### APÉRITIF

ou

#### ENTRÉE

+

#### REPAS

1 amuse bouche

+

Variété de plats salés  
et accompagnements de saison

=

à partir de 38€ / personne

Inclus: Service et pain

#### FROMAGE

Sélection de fromages  
de nos montagnes:

7€ / personne

Servis sur plateau, pain inclus

#### DESSERT

Gâteaux du moment:

4€ / personne

#### GRAZING TABLE:

12€ / personne

Buffet apéritif généreux  
agencé comme un tableau  
rustique à picorer librement

Inclus:

nappage et décoration.

### 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€



# 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](http://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](mailto:info@franquette-francette.com)**  
**06 73 27 62 95**



**\_franquettefrancette\_**



**Franquette & Francette**



© Servane Faucher

