



Le Franchoir

Traiteur médiéval

06.83.32.65.02

contact@lefranchoir.fr

Banquets

Catalogue saison 2023

*Ceci est un catalogue non exhaustif de nos prestations de banquet.
Si vous avez des envies qui n'y apparaissent pas, n'hésitez pas à nous en faire part, notre maître-queux et notre cheffe pâtissière se feront un plaisir d'essayer de répondre à tous vos désirs culinaires.
Tous nos produits sont faits maison.*

Pour établir un devis, il s'agit de préparer un menu en choisissant parmi nos entrées, plats et desserts ainsi qu'éventuellement nos boissons. Nous n'imposons pas de passer par nos services pour l'ensemble de la prestation (fromages, boissons, desserts...)

Au prix du menu s'ajoute des frais de déplacement en fonction de l'éloignement (1,30 €/km au départ de notre atelier culinaire à Brassac, 82190 dans le Tarn-et-Garonne - il faut compter l'aller et le retour).

S'ajoutent éventuellement des frais additionnels en fonction du type de service :

Par défaut nous dressons en buffet et/ou portons des plats sur les tables. A charge ensuite pour les convives de se servir. Nous débarrassons les plats et assiettes entre les services.

Nous ne nous occupons pas du service des boissons, du dressage et dé-dressage des tables ni du débarrassage des assiettes à dessert. Ces services sont en supplément, en fonction du nombre de convives (cela peut nécessiter du personnel supplémentaire ; nous consulter).

De même, si vous commandez de votre côté le fromage ou le dessert, nous demanderons un supplément si vous souhaitez nous confier leur découpe/dressage/service.

Nous pouvons nous charger de louer la vaisselle, les nappes et les serviettes auprès d'un spécialiste (nous consulter).

Nous disposons à la location d'accessoires de décoration (bougeoirs, oriflammes, boucliers, coffrets... Nous consulter).

Avant de vous proposer un devis nous avons aussi besoin d'informations pratiques sur le lieu de la prestation :

- *Ya t-il un local dédié aux traiteurs, ou une cuisine sur place ?
Le cas échéant de quel matériel dispose-t-il ?*
- *Ya t-il des points d'eau ?*
- *Ya t-il des prises de courant, et de quels ampérages ;*
- *Le lieu est-il facilement accessible (notamment pour pouvoir brancher le fourgon frigorifique) ;*
- *Comment se fait l'accès entre le local de préparation et la salle de réception (escaliers, longs couloirs, bâtiments séparés, éloignement si le repas se fait en extérieur)*

Pour ces questions vous pouvez nous mettre en relation avec le régisseur/propriétaire du lieu. Il est important pour nous de répondre à ces interrogations, le type de prestation que nous pouvons proposer en dépend.

D'autres questions viendront ensuite :

- *Quel plan de table envisagez-vous ;*
- *Ya t-il des régimes spéciaux (allergies, intolérances, végétariens, végétans...)*
- *Quel sera le déroulement des festivités et les horaires à respecter.*

Nos partenaires :

Nous travaillons avec les saisons : la plupart de nos légumes viennent de notre maraîcher « viens on sème » dans le Tarn-et-Garonne. Il travaille sans aucun intrant externe, dans le respect de techniques traditionnelles et de la terre. C'est pourquoi nous écrivons « légumes selon saison » : nous faisons avec la production la plus fraîche à sa disposition.

Pour les producteurs de viande : nous privilégions les circuits courts où nous avons connaissance des méthodes d'élevage (ou de chasse) et choisissons ce qu'il y a de plus respectueux de la vie et du bien-être animal.

Nous accordons une grande importance à la valeur écologique, qui dans notre domaine va souvent de pair avec la qualité gustative de ce que nous mettons dans l'assiette !

Notre service :

Nos serveurs / serveuses sont costumé-e-s ;

Nous proposons le dressage d'un buffet pour le vin d'honneur ;

Pour le repas (entrées et plats) nous servons au plateau les plats directement sur les tables pour respecter l'esprit « banquet médiéval », à charge pour les convives de se servir ensuite. (A moins que vous ne désiriez que tout le repas soit sous forme de buffet).

Le fromage est servi en buffet ou sur des plateaux à partager à table.

Pour les desserts nous proposons un service à l'assiette si vous prenez notre wedding-cake. (notez qu'il faut un certain temps pour la découpe entre la présentation du gâteau et son service). Nos mignardises sont servies sur des plateaux à partager ou en buffet.

Notre prestation comprend toujours le pain avec fourniture des paniers. (Si vous prenez le fromage ailleurs, nous pouvons également vous proposer le pain pour ce moment, pensez à nous le préciser).

En revanche, notre prestation ne comprend pas le réassort/service des boissons à table ni le dressage d'éventuels mets fournis par le client. Ces services peuvent être assurés moyennant un complément (forfait « échanton », à 200€).

Pour les enfants :

(en général moins de 10 ans), nous proposons par défaut une formule à 15€ comprenant :

Une participation au buffet du vin d'honneur ;

Puis un plat unique - qui leur est servi quand les adultes passent à l'entrée :

Une cuisse de poulet rôtie avec la même garniture que pour les grands, ou des pommes de terre grenaille et salade.

Une pâtisserie en dessert (la même que pour les adultes ou bien un mirliton : moelleux aux amandes et agrumes).

Le repas est accompagné d'un verre de jus de pomme-poire cannelle.

Ce n'est qu'une proposition et nous sommes ouverts à toutes les suggestions concernant l'alimentation des plus jeunes.

Le vin d'honneur :

Le buffet du vin d'honneur se compose de l'assortiment de mises en bouche de l'Aubergiste, que l'on peut éventuellement agrémenter de pièces supplémentaire.

Mises en bouche de l'Aubergiste : 9 € / personne
 (2 toasts de chaque spécialités, 3 palets et 1 tartelette par personne)

- Toasts d'Epityrum (olivade à la menthe et aux pignons) ;
- Toasts de Houmous (poichichade au cumin et au sésame) ;
- Toasts de Mortarius (fromage de chèvre et brebis frais aux herbes et échalotes) ;
- Craquelins (sablés croustillants au fromage) ;
- Tartelette aux légumes de saison.

En plus des mises en bouche, nous proposons des pièces individuelles :
 (tarifs pour 1 pièce par personne)

- | | |
|--|------------------|
| • Toast de Foie gras poché à l'hypocras sur chutney de figes | 5 € / personne |
| • Fromenté (sorte de blinis) au Saumon Gravelax sur Skyr à l'aneth | 4 € / personne |
| • Pasté croustillant de Rillettes de canard à l'hypocras | 4 € / personne |
| • Toast de magret séché sur confit d'oignons | 3,5 € / personne |
| • Filet-mignon de porc séché aux épices des Ducs
(environ 400g, soit une vingtaine de tranches) | 25 € / pièce |

Nos Entrées :

En hors- d'œuvre à table, nous proposons au choix :

- | | |
|---|------------------|
| • Velouté de pois-cassés aux épices douces | 4,5 € / personne |
| • Soupe froide de carottes aux agrumes et cumin | 4,5 € / personne |
| • Terrine de canard aux rillettes et Foie-gras, accompagnée de salade | 13 € / personne |
| • Saumon Gravelax et Skyr à l'aneth, accompagné de salade | 9 € / personne |

Nos Plats :

Nous proposons des plats d'inspiration moyenâgeuse .

Les viandes sont soit préparées en amont dans notre atelier de cuisine, soit rôties sur place sur notre rôtissoire, au feu de bois. La cuisson sur notre rôtissoire (une pièce unique, entièrement réalisé par un artisan ferronnier) vous fera une animation sans pareille et embaumera votre site du parfum de la viande et des épices.

L'autorisation du propriétaire du lieu ainsi qu'un emplacement dédié sont requis. Cela nécessite par ailleurs qu'une partie de notre équipe arrive plus tôt pour la mise en œuvre.

Par conséquent la cuisson sur place sur notre rôtissoire à bois entraîne un coût supplémentaire forfaitaire de 370€.

Vous pouvez panacher plusieurs plats. Sauf indications d'emplacement précises, nous servirons des assortiments des plats que vous aurez choisis sur chaque table.

Les garnitures sont incluses dans les tarifs. Elles se composent toujours de Milhàs (galettes de millet aux épices), accompagnées d'une purée de légumes de saison.

Nb : Nous pouvons remplacer le Milhàs par des pommes de terre grenaille rôties à l'ail et au thym (c'est moins médiéval mais délicieux...)

Plats principaux:

- *Tourte Bastogne : Tourte au fromage (pâte au parmesan et brie rôti), confiture de figues et noix ;* 21 €/personne
- *Volaille rôtie, sauce Apicius (miel et épices douces)* 21 €/personne
- *Cuissot de Porcelet au moût-ardent (sauce moutarde-estragon)* 23 €/personne
- *Gigot d'Agneau, sauce Cameline (corsée à l'ail)* 24 €/personne
- *Cuissot de Cerf, sauce de Trahyson (vin rouge, échalotes)* 25 €/personne

Nos fromages :

- *Plateau de fromages: St-Nectaire, Brie, Comté, Tomme de Savoie, Cabécou* : 8 € / personne
- *Fromage frais caillé, assortiment de fruits secs, sucre aux épices, miel* : 5 € / personne

Nos desserts :

- *Croquenbouche (pièce montée de choux garnis, parfum à définir)* : 7 € / personne

Mignardises (à la pièce):

- *Demi poire pochée à l'hypocras (se marie très bien avec le fromage)*; 1,5 € / pièce
- *Mirliton (biscuit aux amandes et agrumes)*; 1,5 € / pièce
- *Mantecado (sablé à la cannelle)*; 1,5 € / pièce
- *Dariole (tartelette à la crème prise et fruits secs)*; 1,5 € / pièce
- *Pâte de fruits de saison*; 1,5 € / pièce
- *Nougat aux fruits secs*; 2 € / pièce
- *Macaron à la figue*; 2,5 € / pièce
- *Tartelette aux fruits de saison*; 2,5 € / pièce

Nos boissons :

- *Hypocras (vin rouge aux épices et miel – recette du Tranchoir)* 15 € le litre
- *Moretum (vin rouge aux framboises et mûres – recette du Tranchoir)* 15 € le litre
- *Sauget (vin blanc à la sauge et miel – recette du Tranchoir)*; 15 € le litre
- *Hydromel (la bouteille de 75 cl)*; 15 € la bouteille
- *Café (perco)*; 1 € / personne
- *Infusion du Duc (perco ; mélange de verveine, citron, gingembre et miel)* 1 € / personne

Sans alcool :

- *Philtre du Troubadour*
(jus de pomme, fraise et citron); 10 € le litre
- *Philtre du Verger*
(jus de pomme, poire et cannelle); 10 € le litre

Sélection de softs, vins, bières et champagnes : nous consulter.
