



Le Franchoir

Traiteur médiéval

06.83.32.65.02

contact@lefranchoir.fr

Buffets

Catalogue saison 2025

*Nous préparons et dressons pour vos événements des buffets d'inspiration médiévale.
Vous y retrouverez toutes les spécialités du Franchoir.*

Toute les préparations que nous vous proposons sont intégralement faites maison avec des produits frais.

Nous préparons et dressons le buffet, réchauffons les pièces qui doivent l'être.

Nous nous occupons, si besoin, de faire le réassort sur le buffet, en costume.

En revanche, par défaut, nous ne proposons pas de service.

Si vous souhaitez des animations culinaires (cuissons à la braise et découpe devant les convives) ou bien les services d'un barman (Echanson) pour vos boissons, nous proposons ces options en supplément (cuisson à la braise 290€ ; Echanson 250€).

Nous pouvons également mettre à disposition un ou plusieurs serveurs costumés qui déambulent parmi les convives avec des plateaux de service garnis de victuailles. Ce personnel s'occupera également de débarrasser les verres et la vaisselle vide en cours de cocktail.

La tarification de ce service est de 250€ par serveur.

Nous dressons le buffet sur les tables fournies par le client, que nous napons avec des nappes jetables en papier tissé. Nous pouvons également vous louer des tables et des éléments de décoration médiévaux. Nous consulter.

Pour une installation en extérieur, nous pouvons vous louer nos tentes afin de protéger le buffet (nous disposons de 2 barnums customisés de 3x3 mètres). Nous consulter également.

*Nous proposons, dans le cas où vous ne souhaitez pas de pièces « chaudes » ni d'animation, la possibilité de seulement vous livrer et dresser le buffet, uniquement sur des plateaux jetables. Nous vous proposons alors une **remise de 10 %** sur l'ensemble des pièces et boissons commandées.*

Par défaut, la vaisselle proposée est à usage unique : assiettes en pulpe biodégradable et compostable, couverts en bois et timbales en carton, serviettes en papier. Nous pouvons aussi nous charger de la location de vaisselle « en dur » auprès d'un loueur. En partant nous désinstallons le buffet et nettoignons derrière nous, mais nous ne nous occupons pas du ménage de la salle de réception.

*Au prix du menu s'ajoute des **frais de déplacement** en fonction de l'éloignement (1,40 €/km au départ de notre atelier culinaire au 52 Moulin de Lavesseng, 81290 Escoussens, dans le Tarn. Il faut compter l'aller et le retour).*

Les victuailles :

Les tarifs sont à la pièce

Pièces salées froides :

- Toast d'Epityrum (olivade à l'ail, menthe et basilic), pignons 1,00 €
- Toast de Poichichade, pois chiches frits, sésame 1,00 €
- Toast de Mortarius (fromage frais aux herbes et échalotes), radis 1,00 €
- Craquelin (sablé croustillant au fromage) 0,50 €
- Saumon Gravelax sur fromentée (sorte de blinis), skyr à l'aneth 4,50 €
- Toast de Magret séché sur confit d'oignon 4,00 €
- Toast de Foie gras à l'hypocras sur chutney de figues 6,00 €
- Filet-mignon de porc en salaison aux Épices des Ducs 35,00 €
(à la pièce d'environ 400 g, soit une vingtaine de tranches)
- Salaisons de gibiers, selon arrivage (nous consulter)

Pièces salées tièdes :

Nécessite de l'électricité pour la réchauffe et éventuellement pour le maintien en température.

- Pasté croustillant aux rillettes de canard à l'hypocras 4,50 €
- Pastillus (brick de poulet aux épices douces, amandes et olives) 3,50 €
- Tourtelette au brie, confiture de cerise noire et noix 5,00 €
- Talmouze (chausson aux épinards, fromage de chèvre et pignons) 4,50 €
- Tartelette aux légumes, selon saison : 3,50 €
 - Fondue de poireaux au lait d'amande
 - Potimarrons, châtaignes
 - Porée de carotte au cumin
 - Caviar d'aubergines

Pièces salées chaudes :

*Nécessite de l'électricité pour la réchauffe et le maintien en température, sauf pour les « animations à la braise ». Les quantités sont prévues pour du cocktail, **moins qu'un plat à table.***

- Cuisse de poulet Apicius (au miel et épices douces) 8,00 €
- Fêvoulet (cassoulet aux fèves, saucisse de Toulouse et lard) 12,00 €

- Tranchoirs et plats en sauce :

Les tranchoirs sont des tranches de pain sur lesquelles sont disposés les viandes. Les viandes sont présentées dans des cocottes en fonte, avec des ustensiles à disposition pour se servir soi-même.

- Confit de porc sauce Moût-Ardent (moutarde-estragon) 11,00 €
- Cyve de bœuf à l'hypocras (mijotée dans un vin épicié) 12,00 €
- Venaison (selon arrivage), sauce de Trahyson (nous consulter)
- Milhàs (galette de millet, garniture pour plat en sauce) 1,50 €

Animation « à la braise » :

La viande est cuite et maintenue à température à la braise sur place, sur l'un(e) de nos braséro/rôtissoire à bois. Un de nos Ecuycers Tranchants costumé se charge de la découpe devant les convives, à la demande.

La mise en place du matériel et la mise à disposition d'un équipier dédié entraîne l'un des forfaits à ajouter au tarif des pièces de viande, en fonction du volume de viande à cuire:

Forfait Braise / brasero : 290,00 €
Forfait Braise / Grande rôtiissoire : 370,00 €

- Tranchoir et viande rôtie :

- Filet-mignon de porc, sauce Apicius (miel et épices douces) 35,00 €
(600 g - 3 portions)
- Cuissot de porcelet, sauce Moût-Ardent (moutarde-estragon) 90,00 €
(2 kg - 8 portions)
- Gigot d'agneau, sauce Cameline (corsée à l'ail) 120,00 €
(2 kg - 8 portions)
- Cuissot de cerf, sauce de Trahyson (vin rouge, échalotes) 315,00 €
(5 kg - 20 portions, selon arrivage)

Les « pièces salées chaudes » peuvent également être maintenues au chaud sur la braise et servies par l'écuycer tranchant. Les milhàs se marient également bien avec les viandes rôties.

Les fromages

- *Plateau de fromages: St-Nectaire, Brie, Comté, Tomme de Savoie, Cabécou : 7 € / personne*
- *Fromage frais caillé, assortiment de fruits secs, sucre aux épices, miel : 5,5 € / personne*

Les Douceurs

Pièces sucrées (mignardises):

- <i>Mirliton (moelleux aux amandes et agrumes, glaçage à l'abricot)</i>	<i>1,50 €</i>
- <i>Dariole (tartelette à la crème prise et aux fruits secs)</i>	<i>1,50 €</i>
- <i>Pâte de fruit de saison</i>	<i>1,50 €</i>
- <i>Nieulles (sablés aux figues et au calvados)</i>	<i>1,50 €</i>
- <i>Nougat aux fruits secs</i>	<i>2,00 €</i>
- <i>Macaron à l'ancienne</i>	<i>2,50 €</i>
- <i>Tartelette aux fruits de saison</i>	<i>3,50 €</i>

- *Corbeille de fruits frais, en fonction de la saison* *nous consulter*

- *Nous pouvons également vous proposer sous certaines conditions notre **Croquenbouche**, ou des pâtisseries à thème (Wedding-cake).*

N'hésitez pas à nous consulter.

Les boissons :

- *Hypocras (vin rouge aux épices et miel – recette du Tranchoir)* 16 € le litre
- *Clairot (vin blanc aux épices et miel – recette du Tranchoir)* 16 € le litre
- *Moretum (vin rouge aux framboises et mûres – recette du Tranchoir)* 17 € le litre
- *Hydromel (la bouteille de 75 cl) ;* 18 € la bouteille
- *Infusion des Ducs (au perco ; mélange d'épices, verveine, citron et miel)* 40 € / 7 Litres
- *Café (au perco) ;* 40 € / 7 Litres

Nos cocktails sans alcool :

- *Ambrosie (cocktail de pomme, poire, pêche et framboise légèrement épicé)* 8 € le litre

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

Les boissons sont posées à côté des verres. Comme pour le reste du buffet, les convives se servent eux-mêmes.

Nous proposons un forfait pour que l'un de nos équipiers soit dédié au service des boissons, derrière le buffet à la façon d'un barman, en costume :

Forfait Echanson 250 €
