



Auberge du Franchoir

Catalogue Traiteur

Saison 2019-2020

Ceci est un catalogue non exhaustif de nos prestations en temps que traiteur événementiel. Si vous avez des envies qui n'apparaissent pas sur notre menu actuel, n'hésitez pas à nous en faire part, notre maître-queu et notre chef pâtissière se feront un plaisir d'essayer de répondre à tous vos désirs culinaires.

Tous nos produits sont fait « 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.

Au prix du menu s'ajoute des frais de déplacement en fonction de l'éloignement (par rapport à Brassac dans le Tarn et Garonne, ou nous avons notre atelier culinaire), ainsi que la location éventuelle de la vaisselle.

Nous avons aussi besoin d'informations pratiques sur le lieux de la prestation :

- *Y a t-il un local dédié aux traiteurs, ou une cuisine sur place ;*
- *Y a t-il un point d'eau ;*
- *Y a t-il des prises de courant de puissance suffisante (plusieurs prises de 16A)*
- *Quel plan de table envisagez-vous ;*
- *Le lieu est-il facilement accessible (notamment pour pouvoir brancher le fourgon frigorifique) ;*

Il est important pour nous de répondre à ces interrogations, le type de prestation que nous pouvons proposer en dépend.

Notre service :

Nos serveurs / serveuses sont costumés ;

*Nous pouvons servir à table des plats à partager, ou proposer un buffet, ou un mix des deux.
Par exemple : une partie des entrées pourrait être proposée en buffet pour le vin d'honneur, puis une autre partie des entrées servie au plateau à table, suivies du service au plateau des plats et leurs garnitures, tandis que les desserts seraient dressés sur un buffet.)*

Notre prestation comprend toujours le pain avec fourniture des paniers, la fourniture des pichets pour l'eau ainsi que les serviettes en papier.

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.

Nos entrées :

Les mises en bouche de l'aubergiste (servies avec notre pain maison) :

Il faut d'abord choisir un nombre de pièces (que ce soit pour être servies au buffet ou sur plateau ou un mix des deux) :

4 pièces : 6 € / personne

5 pièces : 7 € / personne

6 pièces : 8 € / personne

7 pièces : 9 € / personne

Parmi ces pièces :

- Epytirum (olivade à la menthe et aux pignons)*
- Houmous (poichichade à la coriandre et au sésame)*
- Mortarius (fromage de chèvre et brebis frais aux herbes et échalotes)*
- Caviar d'aubergine (en saison)*
- Sablés croustillants au parmesan*
- Salade de mâche à la vinaigrette fruitée*
- Soupe de légumes et pois cassés aux épices*

En plus des mises en bouche, nous avons des pièces vendues individuellement :

- Foie gras poché à l'hypocras ; 6 € / personne*
- Filet-mignon de porc en salaison aux épices ; 4 € / personne*
- Saumon gravelax ; 5 € / personne*
- Rillettes de canard à l'hypocras ; 4 € / personne*

Nos Plats :

Nous proposons des plats « traditionnels » du moyen-âge ou des plats de viande cuites sur place sur notre rôtissoire au feu de bois, (qui sont plus chères car elles entraînent des frais de rôtissage : installation de notre rôtissoire, cuisson longue à surveiller sur place, bois).

Vous pouvez panacher les plats (en choisir 2) et si besoin rajouter des Tourtes Bastonne pour les végétariens (pour les végans, nous consulter).

Les garnitures sont incluse dans les tarifs. Elles se composent toujours de Milhàs (galettes de millets aux épices), accompagnées d'une purée de légumes de saison (carottes au cumin, potimarrons, fondue de poireaux au lait d'amande...)

- 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 traditionnels :

- *Tourte Bastonne : Tourte au fromage (pâte au parmesan et camembert ou brie rôti), confiture de cerises noires ou figues et noix; 19 € / personne*
- *Echine de porc noir ibérique confite au moût-ardent (sauce moutarde-estragon); 22 € / personne*
- *Civet de cerf aux épices du duc; 22 € / personne*
- *Volaille braisée, sauce Apicius (miel, vinaigre de framboise et épices douces); 19 € / personne*

Viandes rôties sur place au feu de bois :

- *Cochon de lait rôti à la broche, sauce moût-ardent (sauce moutarde-estragon); 29 € / personne*
- *Cuissot de cerf rôti à la ficelle, sauce de Trahyson (sauce au vin rouge-échalotes); 29 € / personne*

Nos desserts :

Gâteaux servis sur présentoirs à étages :

- *Cheesecake (citron ou confiture de lait) et coulis de fruits rouges ;* 7 €/personne
- *Biscuit mirliton, mousse de fruit (framboise, citron, pralin ou marron) ;* 7 €/personne

Mignardises (à la pièce) :

- *Mirliton (biscuit aux amandes et agrumes) ;* 2 €/personne
- *Génoise à la pistache, crème au pralin et framboises ;* 3 €/personne
- *Demie poire pochée à l'hypocras ;* 1,50 €/personne
- *Sablé aux noisettes et gingembre confit ;* 2 €/personne
- *Panna cotta à l'amande amère ;* 2 €/personne
- *Macaron (framboise, citron ou chocolat/caramel beurre salé) ;* 2,50 €/personne
- *Compote ou soupe glacée de fruit de saison ;* 2 €/personne
- *Infusion verveine, miel, citron, gingembre et cannelle ;* 1,50 €/personne
- *Café (perco) ;* 1,50 €/personne

Nos boissons :

- *Hypocras (vin rouge aux épices et miel)* 15 € le litre
- *Moretum (vin rouge aux framboises et mûres) ;* 15 € le litre
- *Sauget (vin blanc à la sauge et miel) ;* 15 € le litre
- *Hydromel (la bouteille de 75 cl) ;* 15 € la bouteille

Sans alcool :

- *Philtre du Troubadour
(jus de pomme, fraise et citron) ;* 15 € le litre
- *Philtre du Verger
(jus de pomme, poire et cannelle) ;* 15 € le litre

Sélection de vins, bières et champagnes : nous consulter.

Annexes :

Location de la vaisselle :

*La vaisselle n'est pas incluse dans la prestation.
Nous proposons un service de location de vaisselle : nous consulter.*

Frais de déplacement :

Au cas par cas : nous consulter.

*Pour toute question, demande de renseignement, suggestion, n'hésitez pas à nous appeler
au 06.83.32.65.02*

Ou par mail à contact@lefranchoir.fr

Auberge Franchoir

1 bis rue du May

31000 Toulouse

05.61.21.66.57

Sarl Faydites - siret 513 184 069 00013