



Le Franchoir

Traiteur médiéval

06.83.32.65.02

contact@lefranchoir.fr

Catalogue Saison 2022

*Ceci est un catalogue non exhaustif de nos prestations de traiteur événementiel.
Si vous avez des envies qui n'y apparaissent pas, n'hésitez pas à nous en faire part, notre maître-queu 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 soins pour l'ensemble de la prestation (fromage, boissons, dessert, etc.).

Au prix du menu s'ajoutent des frais de déplacement en fonction de l'éloignement (1,15€/km au départ de Brassac, 82190 dans le Tarn et Garonne, où nous avons notre atelier culinaire).

Et 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.

Sur les « petites » prestations (moins de 50 convives), nous pouvons éventuellement louer notre vaisselle (nous consulter). Nous ne louons pas de nappes ni de serviettes (nous pouvons proposer de l'usage unique de qualité). En revanche nous disposons à la location d'accessoires de décoration (bougeoirs, oriflammes, boucliers, coffrets... Nous consulter).

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

- *Y a-t-il un local dédié aux traiteurs, ou une cuisine sur place ?
Le cas échéant de quel matériel dispose-t-il ?*
- *Y a-t-il des points d'eau ?*
- *Y a-t-il des prises de courant et de quelle puissance ;*
- *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:

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

Nos partenaires :

Nous travaillons avec les saisons : la plupart de nos légumes viennent de notre maraîcher « viens on sème » dont les cultures bordent notre cuisine. 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, qui nous permettent de connaître les méthodes d'élevage (ou de chasse) et choisissons ce qu'il y a de plus respectueux envers la vie et le 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 costumés ;

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€).

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 supplémentaires.

Mises en bouche de l'Aubergiste : 8 € / personne
(2 pièces de chaque par personne)

- Toasts d'Epityrum (olivade à la menthe et aux pignons de pin) ;
- Toasts de Houmous (poichichade au cumin et au sésame) ;
- Toasts de Mortarius (fromage de chèvre et brebis frais aux herbes et échalote) ;
- Palets Bastogne (sablés croustillants au fromage) ;
- Tartelettes 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 confit d'oignons aux figues 3 € / personne
- Toast de Saumon gravelax sur Skyr à l'aneth 2 € / personne
- Toast de Rillettes de canard à l'hypocras 1,5 € / personne

Salaisons (maison bien sûr, poivrées et épicées) :
(à la pièce entière, tranchée à partager)

- Magret de Canard séché (environ 250g) 30 € / pièce
- Filet-mignon de porc séché (environ 400g) 24 € / pièce
- Bavette d'Aloyau de Bœuf séchée (environ 400g) 28 € / pièce
- Quart de Longe de Cerf séchée (environ 200g) 40 € / pièce

Nos Entrées :

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

- *Velouté de pois-cassés aux épices douces* 4 € / personne
- *Soupe froide de carottes aux agrumes et cumin* 4 € / personne
- *Terrine de canard aux rillettes et Foie-gras, accompagnée de salade* 10 € / personne
- *Saumon Gravelax et Skyr à l'aneth, accompagné de salade* 8 € / personne

Nos Plats :

Nous proposons des plats « traditionnels » du Moyen-Age .

Les viandes sont soit préparées en amont dans notre atelier de cuisine, soit rôties sur place dans notre rôtissoire au feu de bois. La cuisson avec notre rôtissoire (une pièce unique, entièrement réalisée 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 avec notre rôtissoire à bois entraîne un coût supplémentaire forfaitaire de 370€.***

Vous pouvez panacher les plats. Sauf indications d'emplacement précises, nous servons des assortiments 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 traditionnels :

- *Tourte Bastogne : Tourte au fromage (pâte au parmesan et brie rôti, confiture de figues et noix)* 20 € / personne
- *Cuissot de Porcelet au moût-ardent (sauce moutarde-estragon)* 23 € / personne
- *Cuissot de Cerf, sauce de Trahyson (vin rouge, échalotes)* 24 € / personne
- *Coquelet, sauce Apicius (miel et épices douces)* 21 € / personne

Nos fromages et desserts :

Nous proposons un assortiment de fromages 7 €/ personne
 Comprenant : Saint-Nectaire fermier, Brie, Comté, Cabecou, Tomme de Savoie

L'incontournable Wedding-Cake de notre Cheffe Pâtissière : 8 €/ personne
 Parfums au choix : - Chocolat et pralin
 - Vanille et fruits rouges

Nos mignardises (à la pièce) :

- Mirliton (biscuit aux amandes et agrumes) ; 1,5 €/ personne
- Demie poire pochée à l'hypocras ; 1,5 €/ personne
- Monté Cao (sablé Andalou à la cannelle) 1 €/ personne
- Dariole (sorte de tartelette à la crème d'amande) 1,5 €/ personne
- Macaron à la figue ; 2 €/ personne

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

Sélection de vins, bières et champagnes : nous consulter.
