

LES
FRANGINS
le TRAITEUR



UN TRAITEUR CHIC ET CONVIVIAL POUR VOS
EVENEMENTS PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS



Présentation

Vous rêvez de surprendre vos proches et de les régaler par la même occasion ? Voilà la solution clé en main toute trouvée !

Les frangins traiteurs vous proposent de vous faire plaisir avec des animations autour du brasero mais aussi une variété de mets raffinés... La gourmandise s'allie à la convivialité avec cette formule exceptionnelle.

Vous profiterez d'un service haut de gamme et personnalisé pour votre évènement : nous sommes en mesure de servir jusqu'à 600 convives. Mets du terroir, produits de qualité et cuisine tendance sont au rendez-vous.

Un service irréprochable viendra sublimer votre repas, que vous choisissiez un service en planche pour plus de convivialité ou un service à l'assiette pour un moment raffiné.

Nos formules sont clés en main, nous pouvons nous occuper de tout ce qui touche de près ou de loin à votre repas.

Que ce soit les boissons et leur service, la vaisselle, le matériel, et même la décoration sur demande !

Les Frangins proposent également un service plus champêtre qui est parfait pour le brunch du lendemain, votre welcome dinner, baptême, anniversaire.

Ce service original saura faire la différence.

Les Frangins se déplacent dans toute la région PACA !





Évènement

Pour un moment aussi précieux que vos convives. Consultez-nous.




Carte traiteur

Notre carte... au fil des saisons






Les «Ateliers»

- Découpe de jambon cru Duroc
Option bellota +6€
- Tataki de taureau
- Bar à croques (truffe et pesto ou montagnard)
- Moules au chorizo en brûle-main
- Chipiron en persillade
- Gravelax de saumon présenté comme un sashimi
- Palourdes en persillade +1,50€
- Anchoïade du marché et ses tartinables
- Tarte fine aux légumes de saison 
- Foie gras poêlé chutney de saison +6€
- Tellines à l'aïoli doux
- Snack de terrine, pain de campagne
- Mini brochettes de poulet mariné
- Mini brochettes de Saint-Jacques marinées
- Banc de l'écailler (sur demande)

Les «Incontournables»




- Découpe de jambon cru Duroc
- Tataki de taureau
- Bar à croques (truffe et pesto) 

Les bouchées salées et pièces cocktails

*Nécessite une plancha
ou une formule brasero :*

- Gambas marinées
- Couteaux en persillade

LES
FRANGINS
le TRAITEUR

- Toast de foie gras
- Toast de saumon fumé
- Mini navette tzatziki 
- Gougère au comté 
- Tartare de tomate, tuile de parmesan 
- Croustillant escargot de Bourgogne
- Mini caillette coulis de tomate
- Petite navette agneau confit
- Mini burger maison
- Verrine lentilles saumon fumé
- Petit crabe burger +3€
- Ceviche de daurade pomme granny Smith
- Mignonette de caille





Les entrées

- Tomates anciennes maison Ricaud, émulsion burrata
- Foie gras poêlé, crackers et fruits de Provence +6€
- Salade mâche, magret fumé maison, féta et grenade
- Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre frais au piment d'Espelette
- Tentacule de poulpe, aïoli doux, purée de pois chiches +4€

Les plats



Nos plats

Animation rôtissoire, les confits :

- Agneau
- Cochon de lait
- Échine de porc sur os

Il est possible de composer le ou les plats sur mesure selon vos envies. Chaque plat fait l'objet d'une tarification spécifique selon la formule choisie. Les animations rôtissoire, parillada des Frangins et poitrine de porc sont comprises sans changement de prix dans toutes les formules.

Poids indicatif moyen pour une portion, peut varier selon les formules.



Le brasero



- Parillada des Frangins : Pluma de porc, pièce de bœuf, volaille désossée marinée (changement possible selon la formule)
- Poitrine de porc confite et grillée au brasero
- Côte de bœuf racé
- Faux filet de bœuf racé
- Onglet de bœuf racé
- Entrecôte marseillaise de bœuf racé
- Carré d'agneau (300g) France ou Provence
- Côte de cochon de montagne (350g)
- Filet de veau (70g)
- Tentacule de poulpe
- Filet de loup de mer
- Gambas sauce homardine
- Homard grillé
- Queue de langouste



Les accompagnements





Les accompagnements

- Pommes de terre grenailles
- Purée à la truffe +2,50€
- Gratin dauphinois
Option truffée +2,50€
- Légumes de saison grillés
- Tian de légumes
- Ratatouille
- Salade de jeunes pousses et vinaigrette

La belle sélection de fromages

(faite par notre partenaire affineur)

- 3 ou 5 variétés selon la formule et vos envies.
Option salade +2€







Les desserts

- Belles tartes aux fruits de saison
- Mousse au chocolat à la louche
- Salade ou corbeille de fruits de saison
- Pavlova aux fruits de saison
- Tarte citron meringuée
- Crème brûlée vanille de Madagascar
- Panna cotta fruits de saison
- Macaron vanille framboise +3€

Les Desserts au Brasero :

- Ananas confit sur épée, brioche perdue, caramel au beurre salé
- Crumble de fruits flambé au brasero

Les mignardises

- Macarons (chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)
 - Paris Brest
 - Éclair chocolat ou café
 - Crème brûlée +2€
 - Croustillant passion +0,50€
- Entremet croustillant chocolat caramel +1€
- Tartelette framboise
 - Tartelette citron meringuée +1€
 - Mousse au chocolat +1€
 - Cannelé

Pour accompagner le café 1€ /personne :

Aiguillette orange chocolat noir, Venezuela chocolat lait, Florentin, Cannelé
Pate de fruit, Rocher coco, Mendiant croustillant chocolat noir ou au lait

Plateau de petits moelleux x6 : 2€/personne

Noix de coco, Pistache, Griotte et amande,
Orange, Chocolat et pépites de chocolat,
Caramel poire



Nos services

- Service au buffet (nous dressons vos assiettes)
- Service sur planche ou en plat
- Service à table

Nos services annexes sur devis spécifique :

- Location de lieux en région PACA
- Location de matériel :
(tables, chaises, vasques, photobooth...)
- DJ / animation musical / musicien
- Décoration / fleuriste
- Event / wedding planner

FIPTEN

FIRTE FABRICANT FRANÇAIS DE BRASERO
PARTENAIRE OFFICIEL

-10% sur tout le site avec le code :
FRANGINSTRATEURS

Il nous font confiance

Château d'Estoublon
Château Martinay
Château Majilais
Château de Tourreau
Château Mar Vivo
Chateau du Bois d'Arlene
Le mas du Juge
Domaine Richeaume
Domaine de Brès
Le vallon des Sources
Le Domaine des Barrenque
La Dona Tigana
Le Fortin de Corbière
Domaine du Grand Singe
Le Petit Roulet
Le Mas de So
Le château des Alpilles
Le domaine des Maillettes
La Grange de Javon
Domaine du Grand Lauron

Château
d'Estoublon
1489

Villa Baulieu

CHATEAU
MARTINAY

CHATEAU
DE TOURREAU
EN PRODIGE DES PAYS D'OC

VILLE DE

MARSEILLE



DÉPARTEMENT
BOUCHES
DU RHÔNE 

DOUX
IMMOBILIER

Chopard
GENÈVE



ROLLS

ROYCE


CUPRA

Entreprises et partenaires publics

NGE
T NB
Roll Roys UK
Ciffreo Bonna
Theos Aménagement
Frayssinet engrais
Doux
Nissan groupe Maurin
Département 13
Ville de Marseille
Rotary Club
Renault
Garden party location

Contact

Candice Clément
+33 (0)6 82 57 40 16
candice@frangintraiteurs.com

La boutique

Avenue du 19 mars 1962
13210 Saint-Rémy de Provence

Retrouvez-nous sur :

Mariage.net
Zankyou
Evenementielpour tous



SUIVEZ-NOUS !



@Tournebroche_lesfrangins
@Rotisserie_lesfrangins