

Le compte à rebours le plus attendu de l'année est enfin lancé !

Pour vos fêtes de fin d'année, nous vous proposons de mettre un peu de féerie dans votre assiette de l'apéritif au dessert.

LES FOIES GRAS

Terrine de foie gras de canard 180 €/kg

Terrine de foie gras de canard truffée 210 €/kg

LES PÂTÉS EN CROÛTE

Pintade, moutarde et sauge 85 €/kg

Canard, foie gras et tonka 120 €/kg

LES SAUMONS

Saumon fumé 95 €/kg

Saumon mariné aux herbes 90 €/kg

LES TOURTES (pour 4/6pers)

Tourte de volaille au foie gras et fines herbes 70 €

Tourte de veau aux cèpes 70 €

Tourte de truite et Saint-Jacques 90 €

LES APERITIFS (par 12)

Navettes de volaille au curry 24 €

Navettes de chou et magret fumé 28 €

Navettes tourteau-cèleri 32 €

Huître en gelée de muscat 38 €

Brioche de Noix de Saint-Jacques, noisettes et topinambour 38 €

LES VERRINES GOURMANDES (par 12pcs. 16cl)

Dahl de lentilles corail 48€
citronnelle-gingembre, crevettes façon Thaï

Cabillaud façon bouillabaisse 48 €
et haricots coco

Mousseline de volaille aux cèpes 54€
et parmesan, houmous de champignons truffé

LES SUGGESTIONS À PARTAGER (pour 4/6pers)

Volaille farcie fruits secs-poivre-cannelle 62 €

Volaille farcie foie gras-cèpes 75 €

Velouté de maïs, 45 €
fricassée de champignons et châtaignes (1,5L)

Velouté de potiron, 58 €
foie gras et patate douce (1,5L)

Feuilleté saumon-poireau-cardamome 70€

LES FROMAGES (pour 4 pers)

Brousse de brebis entre sarrasin et miel 19 €

Chaurce truffée, en croute de fruits secs 28 €

LES BÛCHES

Pour 2, 4 ou 6 personnes 9 €/pers

Mandarine-Safran : Mousse mandarine et cheesecake safran, biscuit crumble, caramel

Chocolat-café : Mousse café chocolat au lait, crème au beurre café, ganache chocolat, biscuit joconde

Mélisse-coco : Mousse mélisse-coco, mousse passion, dacquoise, dès de mangue



LES MENUS À EMPORTER (min. pour 2 pers)

Menu Gourmand 55 €/pers

Chou farci de Saint-Jacques,
beurre de corail et légumes

Saumon rôti, velours de patate douce
à la mandarine, graines et huile de courge
ou

Ballotine de volaille truffée, douceur
de champignons, jus aux épices douces

Flocon de neige sur un cheesecake exotique, tartare
mangue-passion au citron vert
ou
Bûche au choix

Menu Prestige 85€/pers

Velouté de panais à la tonka,
escalope de foie gras, noisettes et poire

Carpaccio de Saint-Jacques, tombée de chou
au beurre demi-sel, œufs de brochet

Turbot rôti, raviolis de poireaux,
crème d'anchois et salicorne
ou

Pintade farcie aux fruits secs et foie gras, racines et
châtaignes rôties, sauce suprême truffée

Flocon de neige sur un cheesecake exotique,
tartare mangue-passion au citron vert
ou
Bûche au choix

BONS CADEAUX

Faites plaisir à vos proches en leur offrant un chèque
cadeau, afin de vivre une expérience unique.
Découvrez l'ensemble de nos chèques cadeaux,
valables au sein de nos établissements du groupe
FINE BOUCHE, pour faire plaisir à ceux que vous
aimez.

Plus d'informations sur notre site

INFORMATIONS ET COMMANDES

Commandes possibles en livraison
du 01 au 31 décembre (48h à l'avance)

Minimum de commande 200€
Tous nos prix sont exprimés TTC

Commande par mail uniquement

fineboucheconcepts@gmail.com

FINE BOUCHE
Catering

WWW.MAXIMEKOZLITINE.COM



CARTE TRAITEUR

FINE BOUCHE
Culinary concepts

Chef Maxime Kozlitine