

# FINE BOUCHE *Catering*



CATALOGUE DES SERVICES  
2024 - 2025

[WWW.MAXIMEKOZLIITNE.COM](http://WWW.MAXIMEKOZLIITNE.COM)

FINE BOUCHE SRO - 470 PROMENADE DES ANGLAIS 06 200 NICE



# TRAITEUR FINE BOUCHE

UN TRAITEUR RAFFINÉ, POUR DES ÉVÉNEMENTS INOUBLIABLES

Soyez au premier rang pour une expérience exceptionnelle

## Réception privée

Parce que le bonheur se croque à pleines dents, FINE BOUCHE crée pour vous des émotions sucrées et salées et vous accompagne pour célébrer les grands événements de la vie, comme les instants improvisés de joie partagée.

Ensemble, la vie est plus gourmande !

## Mariage

De la douceur d'une réception intimiste à la folie d'un événement concrétisant vos rêves les plus fous, nous vous accompagnons dans toutes vos envies, avec convivialité, élégance et gourmandise.

## Entreprises

Nous l'avouons aisément : nous aimons vous faire plaisir. C'est pourquoi nous avons planché cette année sur de nouvelles offres réconfortantes, clé en main... à partager !





## Apéritif et cocktail déjeuner/dinatoire

Apéritif classique - 24€/pers  
6 pièces

Apéritif dinatoire - 48€/pers  
12 pièces

*Pièce salée ou sucrée supplémentaire - 4€*

Exemples de créations :

Compression de volaille aux légumes de saison

Entremet saumon fumé - crème d'agastache

Tartelette volaille, houmous de poivrons grillés

Rillettes de tourteau, chou kolrabi, pomme verte

Petit pois au mortier, entre fleurs et raifort

...

Animations SHOW COOKING - 25€/pers/animation

Sauté de volaille aux saveurs thai

Assortiment de mini burgers à la plancha

Risotto de saison dans la meule de fromage

Pancakes salé à la plancha, condiment saumon ou charcuterie

...



# FORFAIT BOISSONS

## Forfaits « open bar »

Softs : 29€/pers

assortiment d'eaux minérales, jus, limonades de saison, sodas, boissons chaudes

Mixte : 89€/pers

Sélection « Softs » + bières, vins, champagne, cocktail signature, spiritueux

*Ces forfaits sont valable pour une durée de 3h maximum, verrerie incluse*

## Forfait à l'unité

Bouteille de vin « Découverte » (75cl) - 38€

Bouteille de vin « Prestige » (75cl) - 65€

Bouteille de Champagne (75cl) - 79€

Eaux minérale plate ou pétillante (75cl) - 4€

Bière du moment (33cl) - 6€

Jus de fruits, softs (33cl) - 5€







## LE REPAS

### Menu Convival

entrée - plat ou plat-dessert  
*À partir de 49€/pers*

### Menu Epicure

entrée, plat, dessert  
*À partir de 55€/pers*

### Menu Tentation

entrée, poisson, viande, dessert  
*À partir de 75€/pers*

Supplément fromage : +9€  
Supplément pré-dessert : +8€

*Ces tarifs inclus la vaisselle  
et le couvert adapté*

### Menus enfant

*(pour les moins de 12 ans)*

Plat + Dessert 18€

Entrée + Plat + Dessert 24€

# NOS CRÉATIONS SALÉES

## Les Entrées

Crème de petits pois à la menthe, brousse de brebis poivrée  
Velouté d'artichauts au khmeli suneli (curry d'herbes)  
Saumon mariné miso, melon, sauce ponzu  
Déclinaison d'asperges à l'estragon, œuf poché  
Couronne de volaille truffée, crème moutardée

## Les Poissons

Cannelloni de merlu, lentilles corail cuisinés , bisque aux saveurs thaï  
Dos de cabillaud nacré, aïoli à l'ail noir, panisse niçoise  
Rouget barbet, carotte plurielle, bouillon de carotte au safran et agrumes  
Saint-Jacques, chou tombé au beurre demi-sel, nage iodée à l'aneth  
Saumon rôtie, courge en textures aux parfums d'agrumes  
Turbot entre artichauts et amandes, bouillon au thé vert, huile de noix

## Les Viandes

Volaille farcie, zeste d'agrumes, fondue d'épinards aux fines herbes  
Agneau en coque croustillante, façon « Lahore », douceur d'abricots aux noix de cajou  
Cochon mariné au poivre Voatsiperifery, courgette cuite et crue parfumée à la verveine  
Epaule de bœuf braisée 6 heures, foie gras et gnocchis de saison

## Les Fromages

Assortiment de fromages affinés  
Gorgonzola entre Poire et Pain d'épices  
Chèvre frais, Betterave, Macadamia et Balsamique







## NOS DESSERTS ET FORMULES SUCRÉES

### Les Desserts

La châtaigne entre Earl grey et mandarine  
Rubarbe en textures, fraises, mousse reine des près,  
Le citron, en imprégnation iodé, sorbet kombu et menthe  
Instant mokabacha, entre café et sarrasin  
Poire poché à la vanille, crémeux à l'ail noir, tuile poivré  
Chocolat noir infusé cardamome, crémeux whisky  
Pomme caramélisée, douceur d'astragale, crème glacé de pommes rôties

### Buffet de desserts

3 créations sucrées en demi-portions - 24€/pers

5 créations sucrées en demi-portions - 36€/pers

### Mignardises

Assortiment de gourmandises du moment - 3 pièces : 7€/pers

Exemple de créations :

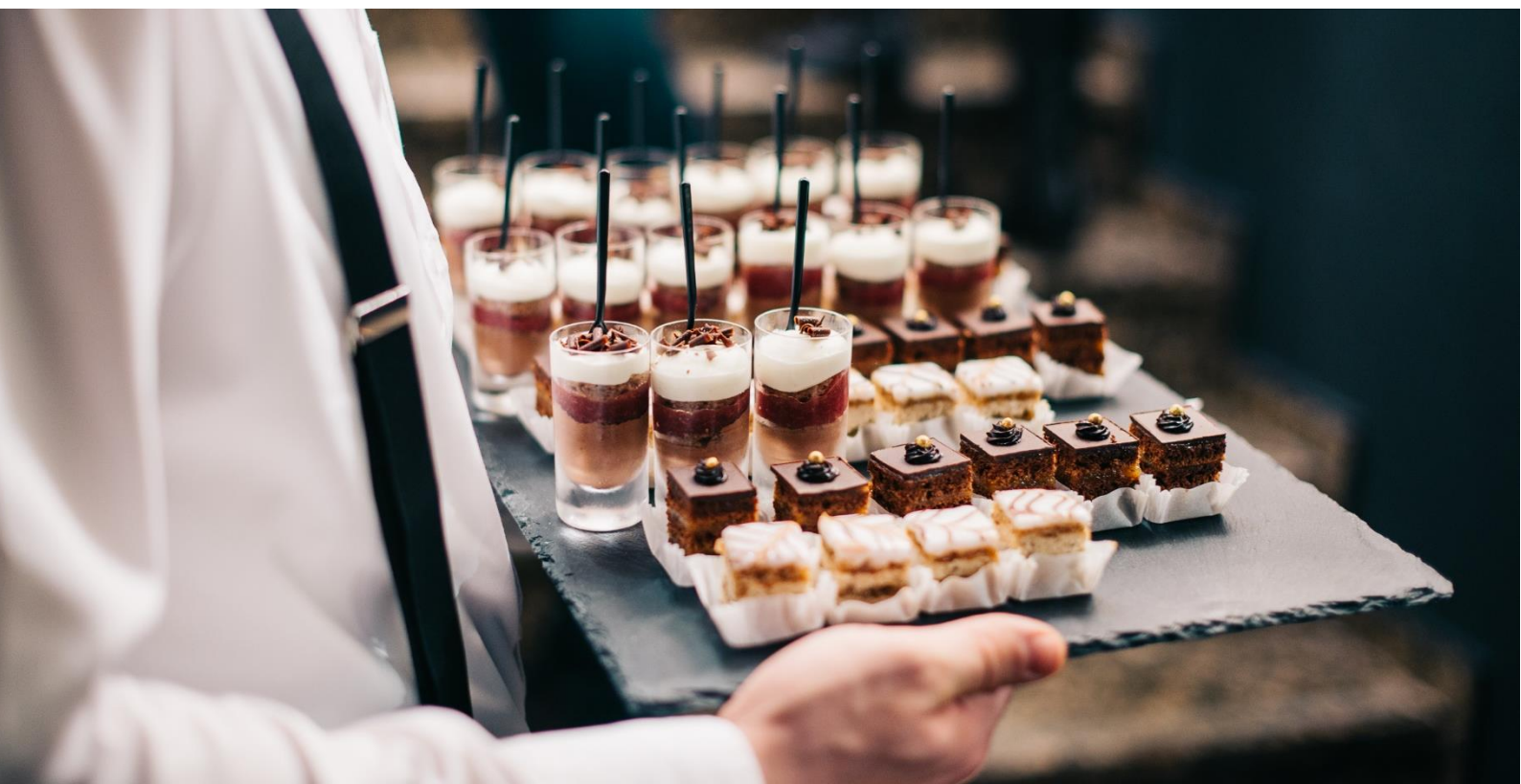
Cannelé au rhum, chocolat

Mini tarte tatin - crème romarin

Brownie - confiture de lait - noisette

Tartelette citron-coco

...





## VERRINES GOURMANDES

*Découvrez l'ensemble de nos verrines de demi-portions.*

*Elles sont préparées le jour de votre livraison, dans nos cuisines.*

*Les verrines sont livrées froides. Minimum 24 verrines par recettes.*

*Il est également possible d'intégrer ces créations au menu de la réception.*

Courgettes et fenouil rôtis, crème de chèvre.

Crèmeux de champignons et châtaignes, paris poêlés et huile persil.

Dahl de lentilles au lait de coco, carottes et courges caramélisées.

Gravlax de saumon, carottes râpées, radis roses et mayonnaise citron confit.

Houmous au paprika fumé, légumes d'été.

Houmous de carottes, chou-fleur, feta, pistou persil.

Houmous wasabi, haricots blancs, champignons grillés.

Oeuf façon meurette et carottes rôties.

Patate douce au paprika, purée de maïs et crème d'ail doux au persil.

Burrata, sablé moutarde et thym, échalotes confites au miel.

Crèmeux de céleri au cumin, lentilles, carottes braisées et noix.

Poireau vinaigrette, oeuf, chèvre frais et pesto pistache.

Poisson blanc façon bouillabaisse et haricots coco.

Cabillaud, chou kale poêlés, petit épeautre.

Crevettes en persillade, crèmeux de lentilles corail, herbes fraîches et grenade.

Onglet mi-cuit, crème dubarry et ail noir.

Poulet satay, shiitake, brocolis et chou chinois, riz blanc.

Poulet ras el-hanout, labneh menthe et citron, mini penne et courgettes.

Poulet agrumes, crème oseille, mini penne et blettes poêlées.

Canard confit, risotto d'épeautre à la courge et au romarin.

Poitrine de veau à la sarriette, gnocchis et crème de patate douce.

Carrot cake, tonka et pistaches caramélisées.  
Clafoutis rhubarbe-verveine.  
Crème chocolat, tuile cacao à la fleur de sel.  
Moelleux aux poires, confiture de lait et crumble noisette.  
Fondant chocolat banane.  
Pomme, compotée vanille et granola.  
Tatin ananas et noix de pécan.  
Tiramisu vanille.  
Cheesecake fruits rouges.

Assortiment 3 créations  
3x24 verrines  
432€

Assortiment 5 créations  
5x24 verrines  
696€

Assortiment 7 créations  
7x24 verrines  
924€





Planche de saumon façon gravlax - 500g - 98,00€

*Le fameux saumon gravlax préparé aux fines herbes par nos chefs cuisiniers.*

Planche d'antipasti - 1,2 Kg - 68,00€

Planche confectionnée avec des produits de saison - 1,2KG

*Suggestion de produits : charcuterie, saumon fumé, burrata, noix de cajou, biscuits salés, houmous, carottes violettes, abricot secs, olives, fromage blanc aux herbes, champignons marinés, pruneaux..*

Planche de fromages affinés - 850g - 68,00€

*Assortiment de fromages affinés entiers AOP et IGP*

Planche sélection de charcuteries fines italiennes - 750g -68,00€

*Sélection de charcuterie fine italienne*

# INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Repas prestataire : 20€/personne

Droit de bouchon : Sur devis, nous consulter

Tarifs casse : Sur devis, en fonction de la vaisselle mise en service

## ZONES KILOMETRIQUES

Zone A | 25 km autour de Nice : Pas de supplément de prix

Zone B | +de 25 km de Nice : Sur devis, nous consulter

## RECOMMANDATION EN PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 15 convives

1 cuisinier / 15 convives

1 personnel d'office / 30 convives

## CONTACT

Chef, co-directeur : Maxime Kozlitine

Tél. : +33 6 16 69 49 27

Mail : fineboucheconcepts@gmail.com

## CONDITIONS

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception du règlement intégral de la prestation.

A défaut de la réception du paiement et de son parfait encaissement, le traiteur ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Retrouvez toutes les conditions générales de vente (CGV) sur notre page :

[www.maximekozlitine.com/cgv](http://www.maximekozlitine.com/cgv)







## CHEF À DOMICILE

*À partir de 6 personnes*

LA DÉGUSTATION SURPRISE

180€/pers

Pour l'ensemble des convives, nos chefs auront plaisir à vous préparer un menu surprise autour de deux entrées, deux plats, une création au fromage et un dessert.

*Avec l'accord mets & vins en 4 temps - 230 €/pers*



# NOS ÉTABLISSEMENTS

## ECLIPSE

BIODYNAMIC CHEF'S TABLE

Découvrez le projet engagé de FINE BOUCHE, un concept à la fois pertinent et innovant qui privilégie l'agriculture biodynamique. ECLIPSE propose une approche unique et positive de la cuisine responsable - une approche qui dissout les stéréotypes et dépasse les attentes.

Attendez-vous à une expérience chaleureuse autour d'une dégustation de mets de saison. Organisez vos cocktails, afterworks et réunissez vos convives dans ce lieu moderne et intimiste.

Situé entre Valbonne et Mougins, cet espace allie praticité et convivialité. Les menus se renouvellent régulièrement, symbolisant l'ancrage de notre cuisine dans les rythmes de la nature.

### Capacités du restaurant

en privatisation



Terrasse

30 50

Intérieur

20 30

### Adresse

Espace Beaumont  
2030, route de Cannes  
06560 VALBONNE

### Parking

**P** Espace Beaumont

### Contact

✉ [eclipse.finebouche@gmail.com](mailto:eclipse.finebouche@gmail.com)  
☎ +33 7 81 98 05 44





# ATELIER FINE BOUCHE

## *Chef's table*

Cette année, l'ATELIER FINE BOUCHE fait peau neuve pour mieux vous accueillir, un nouvel écrin tout en luminosité et en modernité.

Sa nouvelle ambiance nous immerge dans un univers contemporain pour une expérience unique. Laissez-vous porter par l'inspiration instantanée et vivez un moment de partage exceptionnel en découvrant un menu en constante évolution au gré des saisons.

Un atelier est avant tout un lieu de réflexion et de création.

### Capacités du restaurant

en privatisation



Intérieur

19 30

### Adresse

6, route de Valbonne  
06110 LE CANNET

### Parking

**P** Parking des Moulières

### Contact

✉ [atelierfinebouche@gmail.com](mailto:atelierfinebouche@gmail.com)

☎ +33 6 16 69 49 27





# PROCHAINEMENT



QUINTESSENCE  
CHIEF'S TABLE BY FINE BOUCHÉ



Entre cuisine contemporaine et vins du monde,  
c'est une expérience gastronomique vivante qui se prépare à voir le jour.  
Autour d'une table dressée pour seulement 12 convives, au cœur des coulisses de la création,  
vous serez convié à partager un moment conviviale avec le chef ou son équipe.

Plus d'infos sur [www.maximekozlitine.com/quintessence](http://www.maximekozlitine.com/quintessence)



BUNNY  
dumplings



Bienvenue dans le temple des ravioles !  
Nous avons imaginé des recettes authentiques avec des produits frais et un max de goût.

Plus d'infos sur [www.maximekozlitine.com/bunnydumplings](http://www.maximekozlitine.com/bunnydumplings)



FINE BOUCHE  
*Culinary concepts*

FINEBOUCHECONCEPTS@GMAIL.COM

WWW.MAXIMEKOZLITINE.COM

+33.6.16.69.49.27