

# ATELIER FINE BOUCHE

*reflexion - creation - degustation*



**UN MARIAGE  
INOUBLIABLE**

# SUR-MESURE

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.

N'hésitez pas à nous contacter quels que soit vos envies, votre budget ou le nombre de convives. Les propositions sont indiquées à titre d'exemples, chaque élément est modifiable.

## LE VIN D'HONNEUR

### Forfait Union – 19,5€/personne

3 pièces froides + 1 pièces chaudes + 1 animation

### Forfait Tentation – 24,5€/personne

5 pièces froides + 2 pièces chaudes + 2 animations

*Pièce chaude ou froide supplémentaire : 1,50€*

*Animation supplémentaire : 6,90€*

Nos offres comprennent les pièces cocktails et animations commandées, le service, le mobilier et le nappage de l'ensemble du matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation.

### Pièces froides

Rouget mariné aux agrumes  
Verrine caviar d'aubergine et féta  
Mozzarella, pistaches en textures  
Bol gourmand façon « Niçoise »  
Crudités et assortiment de condiments  
Terrine de volaille de saison  
Tartelette oignons-camembert

### Pièces chaudes

Risotto Verde  
Raviole de tourteaux, Bisque onctueuse  
Panisse, mini brunoise de légumes  
Brioche de Merlu, tomates concassées

### Animations

Volaille aux parfums de saison  
Agneau à la plancha

Mini burgers  
Paella

# LE REPAS, 3 formules au choix

<b>Menu Convivial</b>	<b>Menu Epicure</b>	<b>Menu Tentation</b>
<i>Entrée</i>	<i>Entrée</i>	<i>Entrée</i>
-	-	-
<i>Plat</i>	<i>Poisson</i>	<i>Seconde entrée</i>
-	-	-
<i>Dessert</i>	<i>Viande</i>	<i>Poisson</i>
	-	-
	<i>Dessert</i>	<i>Viande</i>
		-
		<i>Dessert</i>
<b>A partir de 59€</b>	<b>A partir de 69€</b>	<b>A partir de 79€</b>

*Supplément fromage : +7€ | Supplément pré-dessert : +4,5€*

Prix par personne sur une base de 30 adultes minimum, comprenant :

La vaisselle, la verrerie et les couverts

Le pain,

Le matériel d'office

Le personnel de service

**Menus enfant (à définir avec le chef)**

*Conseillé pour les moins de 12 ans*

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
<i>18€</i>	<i>14€</i>

Ne sont pas inclus :

Forfait Boissons : à partir de 19 €/personne

Gros matériel de cuisine (si nécessaire) : à partir de 100 €/ événement

Mobilier : sur demande

Textiles : sur demande

Décoration & fleurs : sur demande

## **Les Entrées**

Gaspacho épicé, stracciatella di buffla

Crème de petits pois à la menthe

Tartare de saumon au yuzu

Burrata crémeuse, carpaccio de tomate à la coriandre

Fleurs de courgettes farcies d'une brandade aux légumes, coulis de tomate

Salade d'asperge, œuf poché et vinaigrette balsamique

Couronne de volaille truffée, crème moutardée

Noix de Saint-Jacques rôti, céréales du monde, crème de corail

## **Les Poissons**

Dos de cabillaud nacré, légumes du soleil confit, panisse niçoise

Turbot entre artichauts et amandes, jus au thé vert

Calamars grillés aux chorizo, polenta crémeuse, bisque

Loup rôti aux fruits secs, panais en texture

## **Les Viandes**

Volaille farcie, zeste d'agrumes, fondue d'épinards aux fines herbes

Agneau en coque croustillante, caviar d'aubergine, jus au thym

Grenadin de veau confit au gingembre, crème de coco, lentilles gourmandes

Caille rôtie aux fruits de saison, déclinaison de céleri

Bœuf royal, foie gras et gnocchis de saison

Agneau mijoté façon « Lahore », douceur d'abricot aux noix de cajou

## **Les Fromages**

Assortiment de Fromages affinés

Gorgonzola entre Poire et Pain d'épices

Chèvre frais, Betterave, Macadamia et Balsamique

## Pré-dessert

Tartare de Tomates, condiment Fraises et Coriandre, Glace Yaourt

Quinoa au lait, fraîcheur de Mangue

Le Citron, cœur Verveine

## Dessert

### Entremets Individuels

Royal noisette-chocolat

Fruits Rouges-Pistache

Autres (à définir ensemble)

### Les classiques

Pièce montée Croquembouche

Pièce montée d'entremet (Wedding Cake)

### Buffet de mignardises

Exemples sur demande

## LA VAISSELLE ET LA VERRERIE

Sont inclus : la vaisselle, les serviettes et les couverts adaptés au menu choisi

Verrerie incluse : 1 flûte, 2 verres de vin, 1 verre à eau / personne

Vaisselle et verrerie supplémentaire : prix sur demande

## FORFAIT BOISSONS *à partir de 19 €/ pers.*

1 bouteille de champagne pour 5 pers. ;

1 bouteille d'eau minérale pour 2 pers. ;

1 bouteille de vin pour 3 pers.

Assortiment de boissons sans alcools

Thés et cafés

## LE BUFFET DU LENDEMAIN

Devis sur demande

# LES OPTIONS

Repas prestataire : 20€/personne

Droit de bouchon : Gratuit

Tarifs casse

Zones Kilométriques

Zone A | 30km autour de Nice : Pas de supplément de prix

Zone B | +de 30km de Nice : Sur devis, nous consulter

Personnel de service inclus :

1 serveur / 20 convives

1 cuisinier / 30 convives

1 personnel d'office / 60 personnes

# CONTACT

Chef : Maxime Kozlitine

Tél. : +33 6 16 69 49 27

Mail : [fineboucheconcepts@gmail.com](mailto:fineboucheconcepts@gmail.com)

# CONDITIONS

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte de 50% du prix de la prestation.

A défaut de la réception de l'acompte 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)