



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 INCONTOURNABLES

Foie gras de canard au torchon	18 €/100g
Pâté en croûte - pintade & épices	9 €/100g
Saumon gravlax	9 €/100g

LES FEUILLETÉS (pour 4/6pers)

Pintade au foie gras et fines herbes	70 €
Veau aux cèpes	70 €
Saumon, poireau et cardamome	70 €

LES APERITIFS (par 12)

Navettes de volaille-truffe	36 €
Navettes de homard-crudités	38 €
Navettes saumon-tzatziki	36 €
Huître en gelée de muscat	38 €

LES VERRINES (par 12)

Dahl de lentilles corail citronnelle-gingembre, Noix de St-Jacques	38€
Cabillaud et haricots coco, soupe de poissons à l'estragon	38 €
Mousseline de volaille aux cèpes et parmesan, houmous de champignons truffé	44€

LES SUGGESTIONS À PARTAGER (pour 4/6pers)

Pintade farcie foie gras-cèpes	75 €
Velouté de potiron, fricassée de champignons et châtaignes (1,5L)	45 €

INSTANT FROMAGE (pour 4 pers)

Chaource truffée, en croute de fruits secs	28 €
--	------

LES BÛCHES

Pour 2, 4 ou 6 personnes	8 €/pers
--------------------------	----------

Mandarine-cajou : Mousse cajou et feuilletine mandarine, biscuit amande et confiture de lait

Chocolat - cassis : Mousse chocolat noir infusée au thé fumé, cassis confit, génoise

Exotique : Mousse coco-citron vert, mousse passion, dacquoise, dès de mangue



LES MENUS À EMPORTER (min. pour 2 pers)

Menu Gourmand 49 €/pers

Velouté de potiron,
châtaigne et figues séchées

Cannelloni de cabillaud, douceur de panais
aux noisettes, graines et huile de courge
ou

Veau braisé 6 heures, en coque croustillante,
couleurs de carottes aux agrumes, jus tilleul

Baba exotique, tartare mangue-passion,
crème au foin, gelée au gin
ou

Bûche au choix

Menu Prestige 65€/pers

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

Turbot rôti, tombée de poireaux à la cardamone,
crème d'anchois et salicorne
ou

Pintade farcie au foie gras, velours de racines, ravioles
de gésiers confits, sauce suprême truffée

Baba exotique, tartare mangue-passion,
crème au foin, gelée au gin
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 pour faire plaisir à ceux que vous aimez.

Plus d'informations sur notre site

INFORMATIONS ET COMMANDES

Commandes possibles du 01 au 31 décembre
(72h à l'avance)

Livraison possible +25€/commande
Livraison offerte dès 400 € de commande.

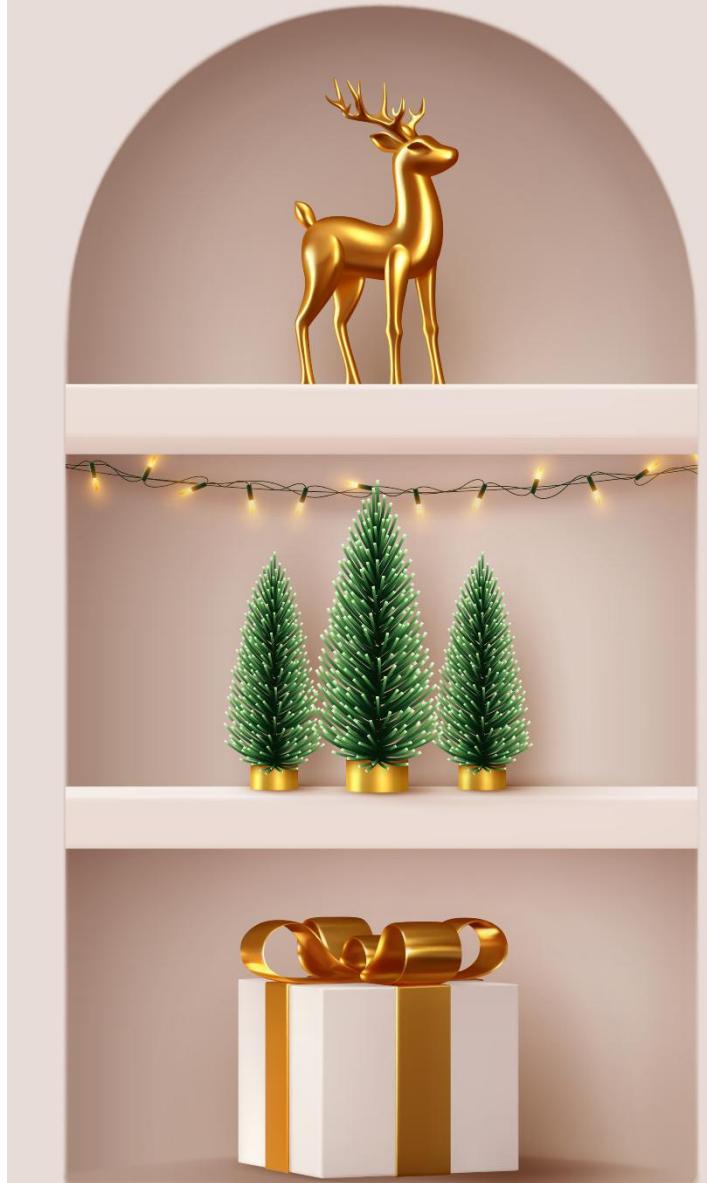
Tous nos prix sont exprimés TTC

Commande par mail uniquement

fineboucheconcepts@gmail.com

FINE BOUCHE
Catering

WWW.MAXIMEKOZLITINE.COM



CARTE TRAITEUR

FINE BOUCHE
Culinary concepts