



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 cardamome,  
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](mailto:fineboucheconcepts@gmail.com)

FINE BOUCHE  
*Catering*

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



CARTE TRAITEUR

FINE BOUCHE  
*Culinary concepts*