FINE BOUCHE
Catering





HO HO HO





COLLECTION
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNEE



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.

Des produits raffinés, des recettes gourmandes et le soin du détail : Fine Bouche vous accompagne pour faire de vos repas de fête de beaux moments de partage. En famille, entre amis ou entre collègues, nos créations vous invitent à savourer l’essentiel :
le plaisir d’être ensemble.



LES INCONTOURNABLES

Deux classiques pour vos tables de fête.



Foie gras de canard au torchon
18 € / 100 g



Saumon gravlax
9 € / 100 g

LES APÉRITIFS
(par 8)

Mini buns volaille-truffe	36 €
Mini buns de homard-crudités	38 €
Blinis saumon-tzatziki	32 €
Huître en gelée de muscat	38 €
Mini croque-monsieur	20 €

LES VERRINES
(par 8)

Dahl de lentilles corail Citronnelle-gingembre, noix de Saint-Jacques	38 €
Cabillaud et haricots coco Soupe de poissons à l'estragon	38 €
Mousseline de volaille aux cèpes et parmesan Crème de champignons truffée	44 €

Tous nos prix sont exprimés TTC.



À PARTAGER





LES FEUILLETÉS
(pour 4 personnes)

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

LES SUGGESTIONS À PARTAGER
(pour 4 personnes)

Pintade farcie foie gras-cèpes	75 €
Volaille farcie aux noix et comté	60 €
Velouté de potiron Fricassée de champignons et châtaignes (1,5 L)	45 €

INSTANT FROMAGE
(pour 4 personnes)

Chaource truffé, en croûte de fruits secs	28 €

Tous nos prix sont exprimés TTC.



LES MENUS

Minimum 2 personnes

Menu Gourmand

49 € / personne

ENTRÉE

Velouté de potiron,
châtaigne et figues séchées

PLAT AU CHOIX

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 au tilleul

DESSERT AU CHOIX

Baba exotique,
tartare mangue-passion,
crème coco, gelée au rhum

ou

Bûche classique au choix

Menu Prestige

65 € / personne

ENTRÉE

Velouté de panais au cumin,
escalope de foie gras,
noisettes et poire

PLAT AU CHOIX

Ravioles de homard,
tombée de poireaux à la cardamome,
crème safranée

ou

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

DESSERT AU CHOIX

Baba exotique,
tartare mangue-passion,
crème coco, gelée au rhum

ou

Bûche classique au choix

Tous nos prix sont exprimés TTC.



LES BÛCHES

LA BÛCHE SIGNATURE

Casse-noisette

Pour 6 personnes | **56 €**

Poires au porto, mousse chocolat, praliné noisette

LES BÛCHES CLASSIQUES

Pour 2, 4 ou 6 personnes

8 € / personne



Hibiscus-framboise

Mousse façon cheesecake infusée à l'hibiscus, mousse vanille, biscuit dacquoise aux amandes, framboises.



Chocolat-café

Mousse chocolat noir, crème au beurre café, ganache chocolat, génoise.



Exotique

Mousse coco-citron vert, mousse passion, dacquoise, dés de mangue.

Tous nos prix sont exprimés TTC.

FINE BOUCHE

DE NOTRE CUISINE À VOTRE TABLE

Merci de nous inviter à vos tables de fête.
En famille, entre amis ou entre collègues, nous sommes heureux d'accompagner ces moments qui vous rassemblent.

Toute l'équipe Fine Bouche vous souhaite de très belles fêtes, gourmandes et chaleureuses.

INFORMATIONS & COMMANDES

Commandes

Du 1er au 31 décembre
À passer au minimum 72 heures à l'avance.

Livraison

25 € par commande.
Livraison offerte dès 400 € de commande.

Pour passer commande

Par e-mail uniquement :

finebouchecconcepts@gmail.com

Tous nos prix sont exprimés TTC.

www.maximekozlitine.com

