

FINE BOUCHE

Catering



CATALOGUE DES SERVICES

2025-2026

WWW.MAXIMEKOZLITINE.COM

FINE BOUCHE - 470 PROMENADE DES ANGLAIS 06200 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 déjeunatoire/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 kolhrabi, pomme verte

Petit pois au mortier, entre fleurs et raifort

...

Animations SHOW COOKING - 25€/pers/animation

Sauté de volaille aux saveurs thaï

Assortiment de minis burgers à la plancha

Risotto de saison dans la meule de fromage

Pancakes salés à la plancha, condiment saumon ou charcuterie



FORFAIT BOISSONS

Forfaits « open bar »

Ces forfaits sont valables pour une durée de 4h maximum, verrerie incluse

Softs : 29€/pers

eaux minérales, jus, limonades, infusions de saison, sodas, boissons chaudes

Mixte : 89€/pers

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

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€

Location de verres

Verre à eau - 0,60 €/unité | Flûte à champagne - 0,80 €/unité | Verre à vin 1 €/unité







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 cuisinées , bisque aux saveurs thaï
Dos de cabillaud nacré, aïoli à l'ail noir, panisse niçoise
Rouget barbet, carotte plurielle, bouillon de carottes 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

Fraîcheur d'agrumes, mousse tilleul, gelée bergamote
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 cardamone, crémeux whisky
Pomme caramélisée, douceur d'astragale, crème glacé de pommes rôties

Gâteau ou pièce montée

Sur demande, +5€/pers

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

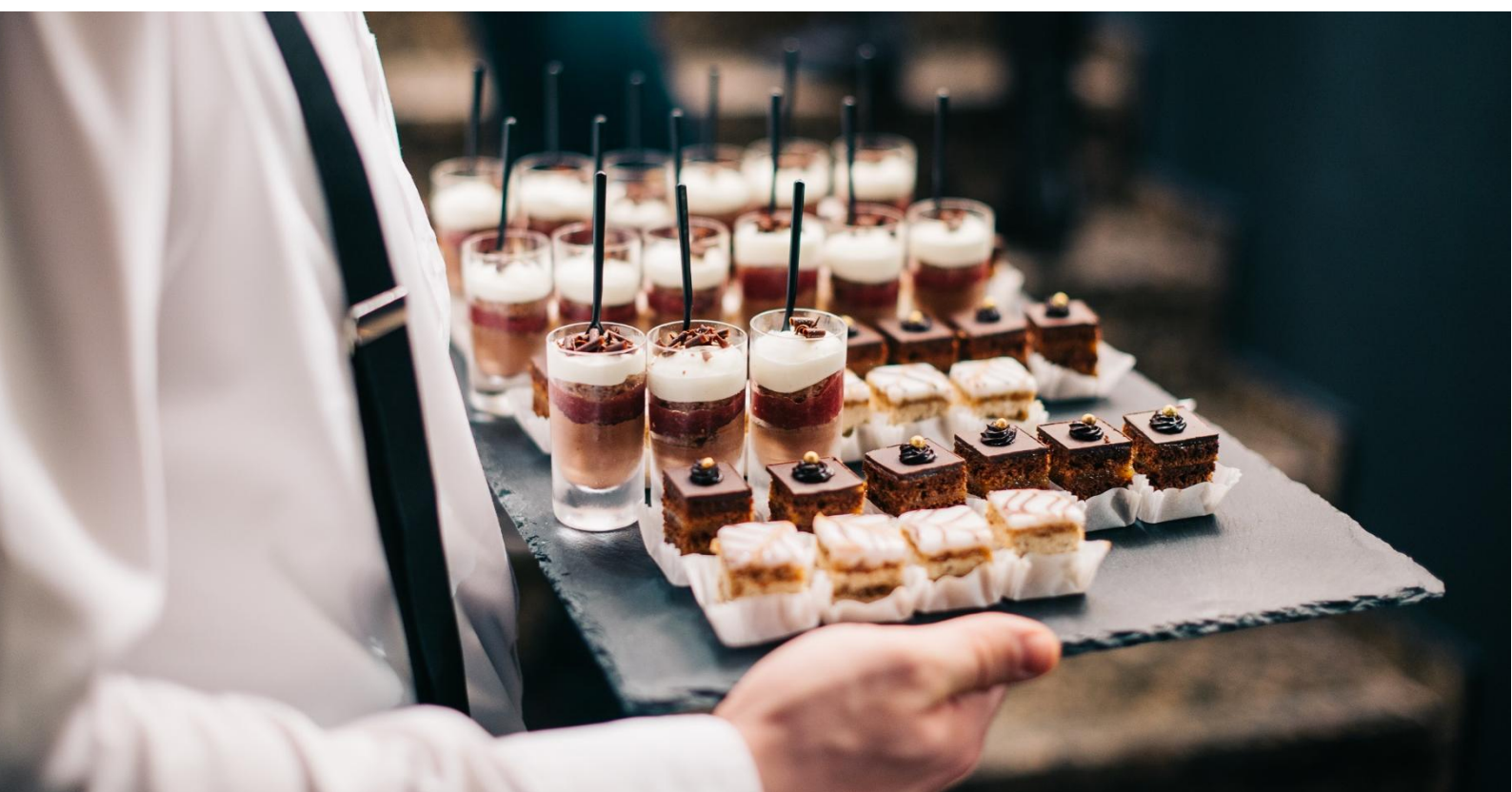
Exemple de créations :

Cannelé au rhum, chocolat

Mini tarte aux pommes - 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, 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

BUFFETS DE PRESTIGE & BRUNCH

Buffet Tradition (Rustique & Terroir)

Assortiment de charcuteries fines et terrines artisanales	9€/100g
Tartinades : tapenade, rillettes de poisson, crème d'artichaut	5€/pers
Salade de lentilles	5€/pers
Taboulé de quinoa	5€/pers
Parmentier de canard effiloché	12€/pers

Buffet Prestige (Produits d'Exception & Gastronomie)

Foie gras mi-cuit accompagné de chutney	18€/100g
Brioche au homard, crème citronnée	18€/pers
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes	12€/pers
Risotto crémeux aux champignons et parmesan affiné	15€/pers

Buffets Animations & Live Cooking

Pâtes dans la meule de fromage	25€/pers
Plancha de mini-saucisses et légumes marinés	25€/pers
Station de découpe : rôti de veau en croûte, saumon gravlax	25€/pers

Buffet Asiatique

Verrines de wakamé et crevettes à l'avocat façon coréenne	6€/pers
Gyoza au poulet fondants	6€/pers
Tartare de thon frais	9€/pers
Chirashi au poisson frais	9€/pers
Station Udon : création personnalisée de bols de nouilles avec garnitures variées (tofu, algues, oignons verts, crevettes, œuf, piment)	25€/pers



DESSERTS & GOURMANDISES

Sélection Signature

Mini-tartelettes au citron meringuées	5€/pers
Éclairs revisités (chocolat-praliné, café-cassis, tilleul-citron, fraise-reine des près)	5€/pers
Verrines façon tiramisu café-tonka	5€/pers
Financiers aux amandes et noisettes caramélisées, confiture de lait	5€/pers

Buffet Fruité & Léger

Panna cotta à la vanille et coulis de saison	5€/pers
Salade de fruits exotiques marinée au citron vert	5€/pers

Animation Fontaine au Chocolat

Fontaine de chocolat noir ou au lait	25€/pers
Accompagnements : fruits frais, marshmallows, mini-gaufres, madeleines	

Si une recette ou une préparation sur les autres pages de cette plaquette attire votre attention, n'hésitez pas à nous en parler. Nous pouvons l'adapter en format buffet pour l'intégrer à votre réception.

Il s'agit là de différentes créations et inspirations. Vous pouvez bien entendu mixer l'ensemble afin de composer le buffet qui correspond le mieux à votre événement.

PETIT-DEJEUNER & BRUNCH

Pack Petit-Déjeuner Continental

- Assortiment de viennoiseries
- Sélection de pains frais avec beurres aromatisés
- Confitures maison et miel
- Yaourts accompagnés de granola
- Fruits frais de saison découpés

29€/pers

Pack Petit-Déjeuner Anglais

- Œufs brouillés crémeux à la ciboulette
- Mini-saucisses grillées et bacon croustillant
- Haricots blancs, sauce tomate
- Champignons sautés
- Toasts de pain brioché

Pack Continental + 20€/pers

Pack Brunch Gourmet

- Pancakes
- Saumon fumé maison et blinis
- Avocado toasts garnis de burrata et pignons de pin
- Quiches aux légumes de saison

Pack Continental + 25€/pers



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

Le personnel n'est pas compris dans les tarifs cités dans ce catalogue.

Il fait l'objet d'une estimation spécifique selon les besoins de votre événement.

Nos recommandations de base :

1 serveur pour 15 convives

1 cuisinier pour 15 convives

1 personnel d'office pour 30 convives

Exemples de configurations :

- Réception 30 convives format cocktail → 3 personnes pour assurer un service fluide → Forfait : 800€ pour une vacation de 4h.
- Événement 60 personnes - cocktail + repas assis → 8 personnes pour un service optimal. → Forfait : 2 800€ pour une vacation de 7h.

Ces recommandations s'adaptent à vos besoins et aux contraintes du lieu. Le bon déroulement de votre réception dépend du format de l'événement, du menu, du service des boissons et de l'aménagement de l'espace.

CONTACT

Chef, co-directeur : Maxime Kozlittine

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.maximekozlittine.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
☎ +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

☎ +33 6 16 69 49 27





PROCHAINEMENT



QUINTESSENCE
CHIFF'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



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



FINE BOUCHE
Culinary concepts

FINEBOUCHECONCEPTS@GMAIL.COM

WWW.MAXIMEKOZLITINE.COM

+33.6.16.69.49.27