

FINE BOUCHE

Catering

SEMAINE 44

Snacking & Finger Food - à partir de 5€

- Mini-navette au jambon rôti & beurre demi-sel de baratte
- Wrap végétarien aux champignons sautés, jeunes pousses & crème légère à l'ail

Salades & Bowls - à partir de 7€

- Salade de lentilles vertes du Puy, carottes rôties, œuf mollet & vinaigrette à la moutarde ancienne
 - Bowl automnal : quinoa, potimarron rôti, noisettes grillées & chèvre frais

Plats cuisinés à réchauffer - à partir de 9€

- Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais & sauce citronnée
- Sauté de volaille fermière aux champignons & pommes de terre grenaille
 - Effiloché de bœuf mijoté au vin rouge, purée de céleri
 - Gratin de courge butternut et épinards au comté

Soupe / Velouté - à partir de 7€

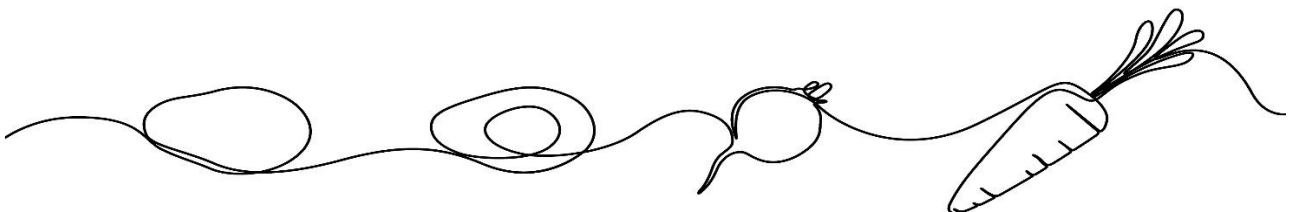
- Velouté de potiron & châtaigne, pointe de crème

Desserts & Douceurs - à partir de 4€

- Tartelette aux pommes caramélisées
- Mousse au chocolat noir & éclats de noisettes
 - Riz au lait crémeux, coulis de poire

Plats traditionnels sous vide (2/3 personnes) - à partir de 23€

- Blanquette de veau aux carottes & champignons
 - Hachis parmentier gratiné au cantal



FINE BOUCHE *Catering*

SEMAINE 45

Snacking & Finger Food - à partir de 5€

- Mini-sandwich au saumon fumé, crème citronnée & aneth
- Quiche lorraine individuelle (lardons, œufs fermiers, crème)

Salades & Bowls - à partir de 7€

- Salade César revisitée : poulet rôti, parmesan, croûtons maison & romaine croquante
 - Poke bowl au thon mariné, avocat & riz vinaigré

Plats cuisinés à réchauffer - à partir de 9€

- Filet de truite, écrasé de pommes de terre & beurre blanc aux herbes
 - Suprême de volaille à la moutarde, gratin dauphinois
 - Bœuf bourguignon traditionnel & carottes fondantes
 - Lasagnes aux légumes d'automne et ricotta

Soupe / Velouté à partir de 7€

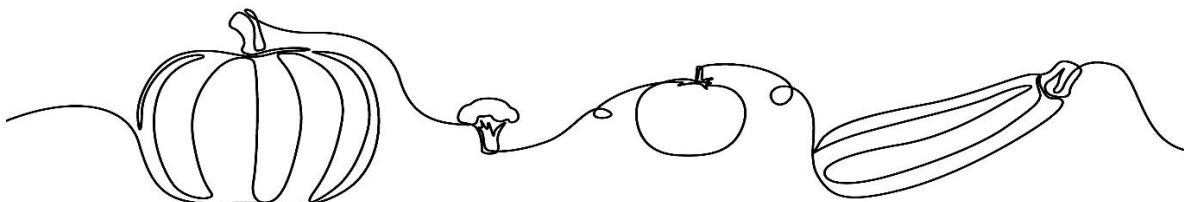
- Velouté de courge butternut & gingembre frais

Desserts & Douceurs _ à partir de 4€

- Tartelette aux noix & caramel
- Fromage blanc fermier & compotée de fruits rouges
 - Moelleux au chocolat cœur coulant

Plats traditionnels sous vide (2/3 personnes) - à partir de 23€

- Cassoulet toulousain (haricots blancs, confit de canard, saucisse)
 - Poulet basquaise & riz parfumé



FINE BOUCHE

Catering

SEMAINE 46

Snacking & Finger Food - à partir de 5€

- Wrap au poulet rôti, roquette & mayonnaise légère aux herbes
- Tartinable : rillettes de truite aux fines herbes, pain de campagne

Salades & Bowls - à partir de 7€

- Salade de quinoa, potiron rôti, grenade & feta
- Bowl tiède de boulgour, champignons poêlés, œuf poché & sauce légère au yaourt

Plats cuisinés à réchauffer - à partir de 9€

- Pavé de saumon rôti, fondue de poireaux & riz sauvage
- Épaule d'agneau confite aux épices douces, semoule aux herbes
- Ballotine de volaille aux marrons, purée de patate douce
 - Risotto crémeux aux champignons des bois

Soupe / Velouté - à partir de 7€

- Velouté de champignons des bois à la crème

Desserts & Douceurs - à partir de 4€

- Clafoutis aux poires
- Cheesecake à la vanille & coulis de cassis
- Brownie moelleux aux noix de pécan

Plats traditionnels sous vide (2/3 personnes) - à partir de 23 €

- Daube provençale au vin rouge, tagliatelles fraîches
- Gratin de macaronis à la truffe et au jambon blanc

