

# 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€**

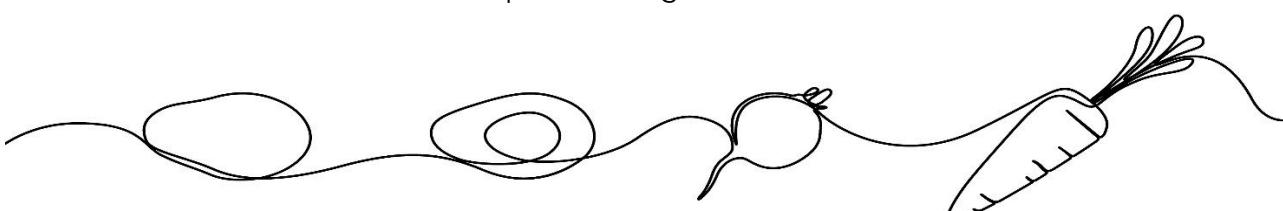
- Velouté de potiron & châtaigne, pointe de crème

## **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€**

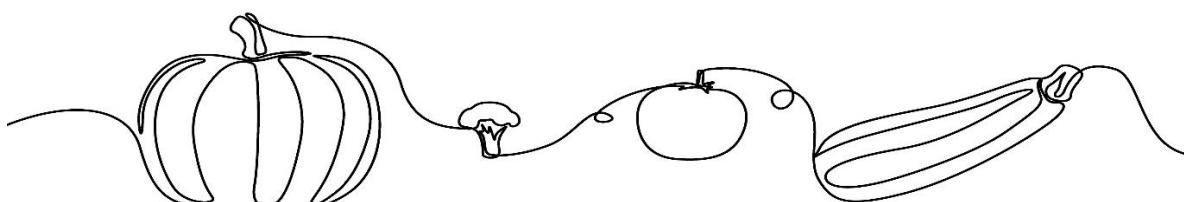
- Velouté de courge butternut & gingembre frais

## **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 marrows, 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

