

Fine
Fourchette
Votre Traiteur

Catalogue

2024



GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

Qui sommes-nous ?

La quête de l'excellence

Fine Fourchette est un service traiteur d'exception qui se distingue par son engagement envers l'excellence culinaire et son souci du détail. Spécialisé dans la création de moments gastronomiques mémorables, nous vous proposons une expérience culinaire raffinée adaptée à tous les types d'événements, et ce depuis plus de dix ans.

La signature de Fine Fourchette réside dans la fusion habile de saveurs exquises, de techniques de cuisson sophistiquées et de présentations artistiques. Chaque plat est soigneusement élaboré à partir d'ingrédients de première qualité, sélectionnés avec une attention particulière pour garantir une expérience gustative inoubliable.

L'équipe talentueuse de Fine Fourchette excelle dans la création de menus personnalisés qui s'adaptent aux préférences spécifiques de chaque client. Que vous souhaitiez un repas classique et élégant ou une expérience gastronomique moderne et audacieuse, Fine Fourchette saura répondre à vos attentes avec créativité et passion.



Jacques Deschenaux
Directeur

FINE
Fourchette
Votre Traiteur



Notre philosophie

La garantie d'un événement réussi

Le service traiteur ne se limite pas seulement à la cuisine exquise. Fine Fourchette offre également un service impeccable, du début à la fin de l'événement. Le personnel professionnel et attentionné veille à ce que chaque détail logistique soit pris en charge, permettant aux hôtes de se concentrer pleinement sur leurs invités et de profiter pleinement de l'occasion.

Nous nous engageons également envers la durabilité et la responsabilité sociale, en choisissant des fournisseurs locaux chaque fois que possible et en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement dans leurs opérations.

En choisissant Fine Fourchette, vous optez pour bien plus qu'un simple service traiteur. Vous investissez dans une expérience culinaire haut de gamme, orchestrée avec passion et dévouement pour créer des souvenirs qui resteront gravés dans les esprits de vos invités. Fine Fourchette transforme chaque événement en une célébration gastronomique exceptionnelle.

Sébastien Rithner

CHEF EXECUTIF

Notre talentueux chef, découverte de l'année en Suisse romande en 2008, vous propose des menus à la hauteur de son talent.



APÉRITIFS

Apéritif A

8.00/personne

Planchette de viande et de fromages assortis (100gr.)

Apéritif B

16.00/personne

Mini croissants au jambon
Mini quiches aux poireaux
Planchette de viandes et de fromages assortis

Apéritif C

16.00/personne

Mini croissants au jambon
Mini quiches aux poireaux
Muffins au fromage
Mini taillé aux greubons

Apéritif D

24.00/personne

Tartare de boeuf aux herbes fraîches et sa brioche toastée
Mousse de chèvre, crème de porto et fruit à coque au miel
Consommé de tomates, fine ratatouille et truite pochée
Crème d'avocat, gelée mangue acidulée et saumon mariné
Assortiment de mini sandwiches (2 pièces/personne)

Les apéritifs ainsi que les produits
peuvent changer selon les saisons.

Apéritif E

34.00/personne

Planchette de viandes et de fromages assortis (100gr.)
Pain Surprise

Crème de petit pois, gelée de Syrah, chanterelles et émulsion menthe
Tartare de boeuf aux herbes fraîches et sa brioche toastée
Mousse de chèvre, crème de porto et fruit à coque au miel
Consommé de tomates, fine ratatouille et truite pochée
Crème d'avocat, gelée mangue aciulée et saumon mariné

Apéritif F

50.00/personne

Tartare de boeuf aux herbes fraîches et sa brioche toastée
Mousse de chèvre, crème de porto et fruit à coque au miel
Consommé de tomates, fine ratatouille et truite pochée
Crème d'avocat, gelée mangue aciulée et saumon mariné
Crème de petit pois, gelée de Syrah, chanterelles et émulsion menthe
Pain Surprise
Saumon Gravlax
Planchette de viande et de fromages assortis (100gr.)

Blanc-manger aux fruits de saison
Entremet aux 3 chocolats
Ganache blanche montée au gingembre, pailleté feuillantine et framboises

Apéritif G

Buffet chaud & froid

60.00/personne

Tartare de boeuf aux herbes fraîches et sa brioche toastée
Mousse de chèvre, crème de porto et fruit à coque au miel
Consommé de tomates, fine ratatouille et truite pochée
Crème d'avocat, gelée mangue aciulée et saumon mariné
Crème de petit pois, gelée de Syrah, chanterelles et émulsion menthe
Pain Surprise

Risotto de volaille aux champignons
Omble chevalier confit, jus de carotte infusé au galanga et purée de panais

Blanc-manger aux fruits de saison
Entremet aux 3 chocolats
Ganache blanche montée au gingembre, pailleté feuillantine et framboises

MENUS

Les menus ainsi que les produits peuvent changer selon les saisons.

Menu 1

29.00/personne

Salade mêlée

Filet de poulet "suisse" poché, sauce aux champignons, gratin du chef et légumes du moment

Meringue, crème double et accompagnement selon la saison

Menu 2

45.00/personne

Saladine, terrine «maison» et chutney de pommes aux épices

Filet de truite confit, riz vénéré aux cébettes et chanterelles, oignons rouges confits et jus acidulé aux feuilles de lime

Tartelette au citron meringuée



Menu 3

58.00/personne

Tataki de bœuf, velours roquette, sablé noisettes et crème de panais

Filet de caille rôti, mousseline infusée aux herbes, jus corsé à la raisinée et poivre long, légumes du moment

Eclair revisitée en texture kalamansi et croquant chocolaté

Menu 4

69.00/personne

Amuse-bouche de bienvenue

Omble chevalier, crème de racines de persil infusée aux baies de genièvre, noisettes torréfiées et bisque mousseuse aux feuilles de lime

Mignon de porc, mousseline infusée aux herbes, jus aux olives et tomates séchées

Pailleté feuillantine, crémeux gingembre et abricot poêlé au romarin (ou fruits de saison)

MENUS

Menu 5

85.00/personne

Amuse-bouche de bienvenue

Dos de saumon des Grisons mariné puis poché,
crème de topinambour et bisque mousseuse aux
feuilles de combawa

Filet mignon de veau, jus à l'ail noir,
risotto aux bolets et légumes du moment

Crèmeux verveine et framboises
(ou fruits de saison) sur un palet breton et
glace aux graines de cardamome verte





Menu 6

98.00/personne

Amuse-bouche de bienvenue

Tartare de lapin à l'huile de courge, copeaux de foie gras aux épices, brioche maison

Raviole de Saint-Jacques, oignons doux à la fève de tonka, poêlée de haricots, chanterelles et sauce matelote

Filet de pigeon et sa cuisse confite, purée de patate douce à la vanille et jus cannelle-réglisse

Tube spéculos, crémeux à la coriandre sur un financier pistache et sorbet aux poivrons rouges et framboises

Desserts



Tartelette citron et crème allégée,
croquant grainé sésame

Crèmeux dulce, glace maison

Fraises de Goillion, financier pistache, tube aux épices,
crèmeux à la verveine et sorbet Yuzu

Fraisier sur un biscuit aux graines de sésame noir,
crèmeux à la mélisse et sorbet au citron konatsu et
basilic allégé, croquant grainé sésame

Fenouil confit à la fève de tonka, émulsion
au sirop d'orgeat et sorbet poivron rouge

Meringue, crème double et accompagnement
selon la saison

Mille-feuilles maison aux framboises

Poire pochée aux épices, sorbet betterave et
crèmeux à la fève tonka

BOISSONS





SÉLECTION DE BOISSONS SANS ALCOOL

Nous mettons à votre disposition un catalogue complet de boissons sans alcool. Vous aurez l'embarras du choix afin d'offrir à vos invités une sélection sur mesure.

Sur demande



CARTE DES BIÈRES

Notre prestataire vous propose une palette de bières suisses et internationales afin de satisfaire les palets de vos invités, même les plus exigeants.

Sur demande



CARTE DES VINS

Notre carte de vins blancs, rosés et rouges exhaustive pourra combler toutes vos envies d'accords mets-vins. Nous nous ferons une joie de vous proposer une sélection de vins en fonction du menu et du budget souhaité.

Sur demande



SPIRITUEUX

Nous mettons également à votre disposition, apéritifs, digestifs et tous autres alcools nécessaires afin d'agrémenter votre bar durant votre événement.

Sur demande

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES





Art de la Table

Laissez-nous vous aider à exprimer toute votre créativité grâce à notre service d'art de la table. Nous faisons le lien avec nos différents prestataires afin de vous offrir une décoration à la hauteur de vos attentes et de votre budget.

Sur demande



Personnel de Service

Nous disposons d'une équipe qualifiée de professionnels du service prêts à répondre à toutes vos exigences.

Sur demande



Repas à Thème

Envie d'un événement sur un thème spécial? Faites-nous votre demande et nous essayerons de répondre à vos besoins.

Sur demande

DÉCOUVREZ NOS DIFFÉRENTS ÉTABLISSEMENTS



LA BADOUXTHÈQUE



Le bar à vin propose plus d'une multitude de vins à déguster. Dans un cadre cosy, avec vue sur les barriques, la magie du vin opère et offre des moments agréables à partager entre amis. Au fil des saisons et au gré des idées de notre chef Raphaël Cossetto, une petite carte gourmande est proposée tout au long de la journée. Tartare de bœuf, planchettes de fromages, tapas à la vaudoise... une restauration conviviale à déguster sur le pouce.

RESTAURANT LE 1209



À Blonay, notre chef Thierry Bréhonnet propose une gastronomie qui invite à la découverte de saveurs élaborées à partir des produits de la région. Une cuisine élégante qui joue avec les codes de l'authenticité du terroir où le produit reste l'acteur principal de l'assiette. Au fil des saisons et en utilisant les richesses de la nature, notamment les plantes sauvages, le 1209 partage avec sa clientèle cette expérience et l'invite à découvrir cette touche verte qui sublime les plats avec des harmonies fraîches, piquantes, alliées ou subtilement amères et à se laisser surprendre par l'inépuisable palette des plantes comestibles.



FINE FOURCHETTE

Au fil de l'eau



Partenaire privilégié sur les bateaux de la CGN, Fine Fourchette au Fil de l'eau vous offre une cuisine de qualité lors de vos croisières gourmandes sur le Lac Léman.

RESTAURANT LE 1809



Le dernier venu au sein de Group Events, le 1809 à Hérémece vous propose une carte bistronomique exceptionnelle ainsi qu'un menu de saison qui saura réveiller vos papilles. Situé dans l'Hôtel Eringer - 4 étoiles, venez vivre une expérience gastronomique avec une vue imprenable.





LE CHAUDRON GRUÉRIEN

et ses espaces

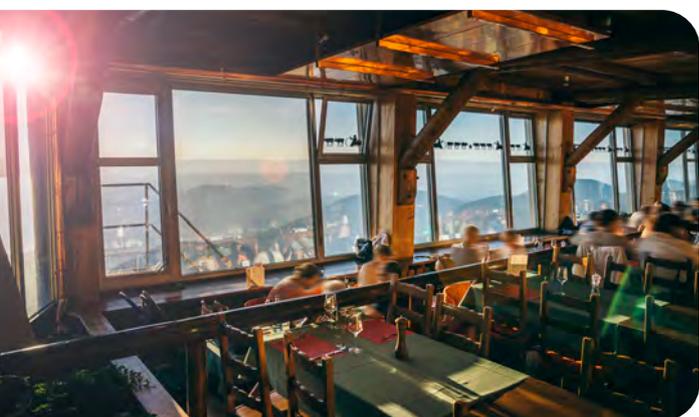


Situé à l'Espace Gruyère, « Le Chaudron Gruérien » est un lieu où la cuisine fribourgeoise rencontre l'atmosphère conviviale. Notre cheffe Sandra Hayoz vous propose des plats savoureux, mettant en valeur des ingrédients frais, locaux et de saison, afin de vous offrir une expérience culinaire mémorable. Nous vous invitons à venir déguster nos menus du jours, nos suggestions du moment, le menu de la Cheffe ainsi que la fameuse assiette fribourgeoise. Vous y trouverez une salle à manger ainsi qu'un espace privé pour les repas d'affaires ou les événements privés sur réservation.

RESTAURANT LES PLÉIADES

MOB
RESTAURANT
LES PLÉIADES

Rösti ? Fondue ? Meringue ? Le restaurant Les Pléiades se fera un plaisir de vous accueillir dans une ambiance de chalet avec des mets de saison typiquement suisses. Quant à la vue, nul besoin de le préciser : elle est immanquable!



RESTAURANT DES ROCHERS-DE-NAYE

MOB
RESTAURANT DES
ROCHERS-DE-NAYE

Après avoir apprécié la vue, le restaurant L'Alpin vous accueille toute l'année pour les grandes et les petites faims ou simplement pour prendre l'apéro sur la terrasse ou à l'intérieur. Au restaurant panoramique Plein Roc, allez plaisir, confort et vue, pour les groupes, sous réservation.

CAFÉ LE QUAI 10

MOB
CAFÉ
LE QUAI 10

En gare de Montreux.

En attendant le train ou avant d'aller au bureau, le Quai 10 vous propose des snacks à consommer sur place ou à l'emporter. Ne manquez pas de déguster de succulents sandwiches, viennoiseries, salades, quiches et desserts faits maison.



Produits du Terrain

Ces menus sont des exemples, nous pouvons également vous faire une proposition selon vos envies du moment !

Tous nos produits sont faits maison !
Par conséquent certains produits peuvent être adapté selon la saison ou la disponibilité auprès de nos fournisseurs.

Merci de prendre note que nous servons le même menu pour l'ensemble des convives !

Provenance

Poulet	Suisse
Caille	Suisse
Pigeon	France
Boeuf	Suisse
Veau	Suisse
Porc	Suisse
Lapin	Hongrie
Truite	Suisse
Omble Chevalier	Suisse
Saumon	Suisse
St-Jacques	France

Notes personnelles

Contact

🌐 www.group-events.ch/fine-fourchette

☎ 079 364 46 99

✉ commercial@group-events.ch

📍 NRDJ Sàrl
Chemin des Loveresses 7, CP 15
1523 Granges-près-Marnand



Suivez-nous

