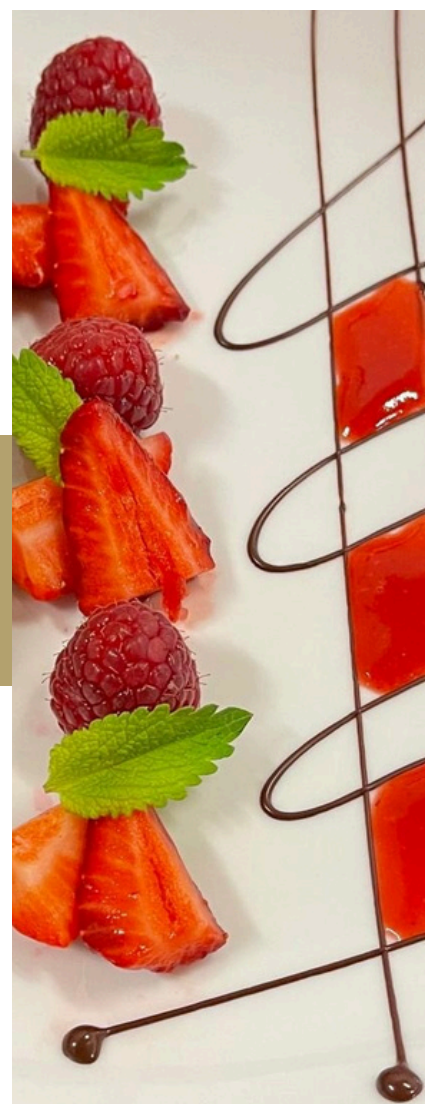


LE CATALOGUE

Service Traiteur

Fine
Fourchette
Votre Traiteur



Fine Fourchette s'est imposée comme une référence dans le domaine de l'évènementiel grâce à sa créativité, sa rigueur, et sa capacité à comprendre et à dépasser les attentes de ses clients. Son équipe est composée de professionnels passionnés et expérimentés prêts à relever tous les défis pour faire de chaque évènement un succès.

Nos Apéritifs

Les menus proposés ici sont des exemples, nous estimons que chaque événement est unique, c'est pourquoi nous aimons faire des menus sur mesure. Nous utilisons des produits du terroir uniquement & tous nos produits sont fait maison.



Apéritif A

- Tartare de boeuf aux herbes fraîches & sa brioche toastée
- Mousse de chèvre, crème de Porto & fruits à coques au miel
- Consommé de tomates, fine ratatouille & truite pochée
- Crème d'avocat, gelée de mangue acidulée & saumon mariné
- Assortiment de mini sandwiches (2 pièces / personnes)

Apéritif B

- Planchette de viandes & de fromages assortis
- Pain surprise
- Crème de petit pois, gelée de Syrah, chanterelles & émulsion de menthe
- Tartare de boeuf aux herbes fraîches & sa brioche toastée
- Mousse de chèvre, crème de Porto & fruits à coques au miel
- Consommé de tomates, fine ratatouille & truite pochée
- Crème d'avocat, gelée de mangue acidulée & saumon mariné

Nos Apéritifs

Apéritif C

- Tartare de boeuf aux herbes fraîches & sa brioche toastée
 - Mousse de chèvre, crème de Porto & fruits à coques au miel
 - Consommé de tomates, fine ratatouille & truite pochée
 - Crème d'avocat, gelée de mangue acidulée & saumon mariné
 - Crème de petit pois, gelée de Syrah, chanterelles & émulsion de menthe
 - Pain surprise
 - Saumon Gravlax
 - Planchette de viandes & fromages assortis
-
- Blanc-manger aux fruits de saison
 - Entremet aux trois chocolats
 - Ganache blanche montée au gingembre, pailleté feuillantine & framboises



Nos Menus

Menu A

Tataki de bœuf,
Velours de roquette,
Sablé noisette & crème de panais

Filet de caille rôti,
Mousseline infusée aux herbes,
Jus corsé à la Raisinée & poivre long,
Légumes du moment

Eclair revisité en texture Kalamansi & croquant
chocolaté



Nos Menus

Menus sur mesure

Nos menus sur mesure sont disponibles. Pour toute demande personnalisée, n'hésitez pas à contacter notre service commercial qui se fera un plaisir de vous accompagner dans la création de votre évènement.

Service Commercial :

- ① Ligne directe: 079/364.46.99
- ② Le directeur:
Jacques Deschenaux: 079/213.27.52
- ③ E-Mail: commercial@group-events.ch

