

Félicien Blondé
Traiteur

CRÉATEUR DE VOTRE ÉVÉNEMENT



 06-30-30-67-45

 FELICIENBLONDE27@GMAIL.COM

 WWW.FB-TRAITEUR.FR

Coffret apéro !!!

EN QUELQUES MOTS....

**UN APÉRO ENTRE AMIS EN TOUTE CONVIVIALITÉ, VOTRE PLATEAU EST PRÉPARÉ
PARS NOS SOINS À PARTIR DE PRODUIT FRAIS. POUR LE PLAISIR DE VOTRE
PALAIS NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LES MEILLEURS PRODUITS FRANÇAIS,
ESPAGNOL, ITALIENS....**

PLATEAU DE CHARCUTERIE !!!

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES EN
EFFEULLAGE ET SES CONDIMENTS**

21€ TTC

PLATEAU DE FROMAGE !!!

**PANEL DE FROMAGES DÉCOUPÉS
CONFITURE ET FRUITS SECS**

29€ TTC

PLATEAU CROQUANT !!!

**HARMONIE DE LÉGUMES CROQUANTS
ACCOMPAGNÉS DE SAUCES**

23€ TTC

PLATEAU APÉRO !!!

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES,
FROMAGES, TAPENADES, OLIVES,
CRACKERS**

40€ TTC

NOS PRIX SONT FIXÉS SUR UNE BASE DE 4 À 6 PERSONNES

Produits conditionnés sur plats jetables en carton

*Plats familiaux!!!
300g/pers*

**PAELLA (POULET, CHORIZO, CREVETTES, MOULES,
LANGOUSTINES, ENCORNETS)**

15€ TTC

BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR

15€ TTC

AXOA DE VEAU TAGLIATELLES FRAÎCHES

18€ TTC

GIGOT DE SEPT HEURES SENTEUR GARRIGUE LÉGUMES RÔTIS

21€ TTC

SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY CHOP SUEY DE LÉGUMES

12€ TTC

CHOUROUTE AU RIESLING

15€ TTC

DOS DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE

15€ TTC



**COMMANDE
MINIMUM DE 8
PERSONNES**

Buffet Festival !!!

COMMANDE MINIMUM DE 1 KILO

BUFFET DE SALADES

SALADE DE LENTILLES AU LARD CONFIT	15€TTC/KG
SALADE FRAÎCHEUR AUX CREVETTES	25€TTC/KG
SALADE TOMATE ANCIENNE MOZZARELLA DI BUFALA	25€TTC/KG
SALADE DE PUNTALETTE AU SAUMON FUMÉ	25€TTC/KG
PIÉMONTAISE TRADITIONNELLE	16€TTC/KG
SALADE DE RIZ À LA NIÇOISE	20€TTC/KG
SALADE DE POMME DE TERRE HARENG FUMÉ	20€TTC/KG
COLESLAW	12€TTC/KG
SALADE GRÈCQUE	18€TTC/KG

BUFFET DE VIANDES ET POISSONS FROIDS

PILONS DE POULET RÔTI À L'ESPELETTE	18€TTC/KG
BLANC DE VOLAILLE AU SATAY (ÉPICES DOUCES AVEC DES CACAHUÈTES)	25€TTC/KG
RÔTI DE BŒUF SAUCE TARTARE	40€TTC/KG
RÔTI DE PORC SAUCE CURRY	26€TTC/KG
SAUMON FUMÉ, CRÈME LÉGÈRE À LA CIBOULETTE BLINIS	80€TTC/KG
DOS DE CABILLAUD SAUCE BÉARNAISE	38€TTC/KG
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT CHUTNEY ET PAINS VARIÉS	200€TTC/KG

BARBECUE (VIANDES CRUES A CUIRE VOUS-MÊMES)

MERGUEZ DE BŒUF/MOUTON	18€TTC/KG
SAUCISSE DE PORC AU COUTEAU	14€TTC/KG
PILONS DE POULET MARINÉS AU CURRY	10€TTC/KG
TRAVERS DE PORC SWEAT AND FIRE	18€TTC/KG
BROCHETTES DE CŒUR DE RUMSTECK FR	30€TTC/KG
ANDOUILLETTE AAAAA	40€TTC/KG
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS - CRÈME	4.90€/PERS
CIBOULETTE - PIPÉRADE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE	

Produits conditionnés sur plats jetables en carton

Cocktail!!!

PLATEAU DE 20 VERRINES ASSORTIES

30€ TTC

**. TARTARE DE SAUMON À L'ITALIENNE - GUACAMOLE CREVETTE SALSA -
PANA COTTA ANDALOUSE - FRAÎCHEUR TZATZIKI**

PLATEAU DE 32 MINI CLUB SANDWICHES ET NAVETTES

42€ TTC

**. VOLAILLE INDI CRUDITÉS - SAUMON FUMÉ FROMAGE FRAIS ROQUETTE -
CREVETTE COCKTAIL CRUDITÉS - TARAMA LEMON VERDE**

PLATEAU DE 30 FOURS À RÉCHAUFFER

32€ TTC

**. SAMOUSSAS DE LÉGUMES CROQUANTS - ACCRAS DE MORUE -
MOZZARELLA STICKS**

PLATEAU DE 56 PIÈCES

84€ TTC

**. ANANAS RÔTI, MAGRET DE CANARD - PIC DE CHÈVRE CABÉCOU RAISIN -
CÉLERI TARAMA - TITI PARISIEN - WRAP DE SAUMON ÉPINARD BOURSIN -
TOMATE MOZZARELLA PESTO - POLENTA MÉRIDIONALE**

Nos Gourmandises!!!

LES TARTES "À PARTAGER" (POUR 8/10 PERSONNES) TARIF UNITAIRE

TARTE TATIN		36€ TTC
TARTE CHOCO COCO		40€ TTC
TARTE AU CITRON MERINGUÉE		45€ TTC
TARTE POIRE CHOCOLAT		48€ TTC
TARTE AUX FRAISES	(DE MAI À OCTOBRE)	50€ TTC
TARTE AUX FRUITS FRAIS	(FRUITS SELON SAISON)	52€ TTC

LES ENTREMETS "À PARTAGER" (POUR 6/8 PERSONNES)

LE TRIANON		44€ TTC
MACARON FRAMBOISE PISTACHE		50€ TTC
SAINT-HONORÉ		43€ TTC
PARIS-BREST		44€ TTC
FRAISIER	(DE MAI À OCTOBRE)	44€ TTC
FRAMBOISIER	(DE MAI À OCTOBRE)	45€ TTC

NUMBER CAKE 5.50€TTC/PERS

**(BISCUIT NOISETTE, CRÈME DIPLOMATE VANILLE FRUITS DE SAISON OU CHOCOLAT
MIGNARDISES DE NOTRE ENFANCE)**

Les Boissons!!!

LES EAUX MINÉRALES NATURELLE (PET)

TARIF UNITAIRE

EVIAN (1.5L)

2€ TTC

BADOIT (1L)

2€ TTC

LES SOFTS (PET)

JUS D'ORANGE TROPICANA (1L)

4€ TTC

JUS MULTI FRUITS (1L)

4€ TTC

COCA-COLA (1.25L) "ORIGINAL OU ZÉRO"

4€ TTC

LES ALCOOLS

WHISKY CLAN CAMPBELL (70CL)

30€ TTC

VODKA ABSOLUT BLUE (70CL)

30€ TTC

RHUM BLANC TROIS RIVIÈRES (70CL)

30€ TTC

CHAMPAGNE BRUT LUCIEN LALARDIER (75CL)

30€ TTC

LES VINS

LES ROUGES

HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU D'ARCINS

21€ TTC

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL CLOS DES QUARTERONS

19€ TTC

LES BLANCS

SAINT-VÉРАН GRANDE RÉSERVE VIGNERON DES TERRES SECRÈTES

17€ TTC

SANCERRE GRANDE RÉSERVE MICHEL LAURENT

19€ TTC

LE ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE CUVÉE DU GOLFE PRESTIGE LES VIGNERONS

13€ TTC

DE GRIMAUD

Félicien Blonde
Traiteur

VOUS ACCOMPAGNE

**NOUS SOMMES ÉGALEMENT PRÉSENTS POUR
VOS ÉVÉNEMENTS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !**

**NOËL, ANNIVERSAIRE,
MARIAGE, BAPTÊME,
LA SAINT VALENTIN, PÂQUES...**

ET VOS ÉVÉNEMENTS SOCIÉTÉS

**PLATEAUX REPAS
LUNCH BOX
PETITS DÉJEUNERS
SÉMINAIRES...**

**RENDEZ VOUS DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET OU
JETEZ UN COUP D'ŒIL SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX**



06-30-30-67-45

FELICIENBLONDE27@GMAIL.COM

WWW.FB-TRAITEUR.FR