

NOS  
CRÉATIONS  
2023 - 2024

FC  
*créateur de saveurs*  
Maison Montet



NOTRE SAVOIR-FAIRE  
VA VOUS RÉGALER !



# Les mini-salés

<b>LES VERRINES PRESTIGES *</b> Saumon avocat Panna cotta d'asperges Poulet César mini ratatouille	les 6 pièces	<b>15,00€</b>
<b>LES NAVETTES GOURMANDES</b> Saumon fumé/rossette/jambon cru	les 12 pièces	<b>14,40€</b>
<b>LES MINI BURGERS FRAÎCHEUR</b> Jambon aux herbes Saumon fumé Volaille curry	les 9 pièces	<b>16,20€</b>
<b>LES MINI-WRAPPS</b> Saumon fumé Jambon fumé Thon	les 12 pièces	<b>14,40€</b>
<b>LES CANAPÉS FINS</b> Sur pain nordique garniture selon la saison	Plateau de 24 pièces Plateau de 48 pièces	<b>22,80€</b> <b>43,20€</b>
<b>LES TAPAS FOCACCIA</b> Jambon Serrano tomates confites, parmesan, olives Fromage, tomate confite, basilic, roquette Pancetta, piquillo, crème d'aubergines Fromage Comté, tomate cerise, crème moutardée et épices	les 12 pièces	<b>21,60€</b>
<b>LES MINI-MORICETTES</b> Guacamole, saumon fumé Fromage frais jambon aux herbes Tapenade tomate jambon cru Carottes cumin comté AOC	les 12 pièces	<b>16,80€</b>
<b>LES MINI-BRUSCHETTAS FRAÎCHEUR</b> Guacamole œuf de caille et graines de courges Foie gras de canard figue Jambon de pays tomate séchée Saumon fumé crème ciboulette	les 12 pièces	<b>18,00€</b>
<b>LES MINI-BOWLS</b> Saumon, avocat, mangue, chou rouge, riz, fèves et carotte rapée Poulet, avocat, mangue, chou rouge, riz, fèves et carotte rapée.	les 12 pièces	<b>23,40€</b>

\*Consigne

## Les mini-chauds

<b>LES MINI BOKOS *</b> Saint-Jacques Saumon Cabillaud	les 9 pièces	<b>22,50€</b>
<b>LES MINI-PANIERS</b> Welsh Risotto chorizo Parmentier de canard Maroilette	les 12 pièces	<b>23,40€</b>
<b>LES MINI-CHOUX</b> Croquants à l'escargot	les 6 pièces	<b>8,50€</b>
<b>LES MINI-QUICHETTES</b> Champignon Saumon aneth Fromage lardons Tomate Chèvre Légumes	les 12 pièces	<b>13,20€</b>
<b>LES MINI-CROISSANTS</b> Jambon emmental Comté AOP Chorizo	les 9 pièces	<b>14,40€</b>
<b>LES MINI-CROQUES</b> Mini croques Jambon et mini croques saumon fumé	les 10 pièces	<b>12,00€</b>
<b>LES MINI-BURGERS PUR BŒUF</b>	les 9 pièces	<b>16,20€</b>

## Les pains surprises

	48 pièces	
<b>LE CHARCUTIER FROMAGER</b>	la pièce	<b>33,95€</b>
<b>LE MARAÎCHER FRAÎCHEUR</b>	la pièce	<b>35,95€</b>
<b>LE PRESTIGE</b> Saumon fumé Foie gras San daniele	la pièce	<b>42,50€</b>

\*Consigne



# A partager...

4 à 6 personnes pour un apéritif  
3 à 4 personnes pour un apéritif dînatoire

LA  
COLLECTION  
APÉRITIVE

## La box Plaisir

39,95€ - La box

Bun's gourmand au jambon aux herbes  
Jambon cru San Daniele  
Coppa  
Tapenade de tomates, gressins  
Légumes de saison et cheesecream  
Fruits de saison  
Navette guacamole, lonzo  
Saltufo gold  
Assortiment de 3 fromages  
Crackers et pain spécial

## La box Signature

Maison MONTET

48,00€ - La box

Saumon fumé de Norvège, sauce gravlax  
Rillettes de saumon, blinis et citron  
Foie gras de canard, chutney de fruits  
Viande de grison  
Coppa  
Jambon aux herbes  
Mini burger de foie gras  
Comté AOP, Chèvre fermier  
Fruits de saison  
Toasts briochés et blinis

## La box Brunch

45,00€ - La box

Jambon Italien San Daniele  
Cofiolino, chorizo  
Gaufres de saumon fumé  
Fromages et fruits de saison  
Fromage blanc d'Isigny, granola et coulis de fruits  
Madeleines pur beurre, cœur framboise  
Cake au citron BIO  
Brownies maison  
Brioche, confiture, beurre fermier



# La planche du bistrot

Par pers. **9,95€** - Minimum 5 pers.

LA  
COLLECTION  
CONVIVIALE

Charcuteries fines : rosette, pavé basque, saucisson à l'ail  
Chorizo, lonzo, jambon cru, cofiolino  
Terrines maison  
Rillettes de poulet rôti  
Fromages affinés  
Fruits frais de saison  
Fruits secs

# La planche de la Mer

Par pers. **12,95€** - Minimum 5 pers.

Saumon fumé, sauce gravlax  
Gambas marinées  
Rillettes de saumon  
Haddock, flétan fumé  
Blinis, toasts grillés  
et citron

# La raclette

Par pers. **13,95€**

Charcuterie 150gr et fromage 200gr

Rosette, San Daniele, Coppa, Pancetta, Chorizo  
Jambon de Pays, Porchetta Montagnard, Mortadelle  
Fromage à raclette  
Oignons pickles et cornichons

# La pierrade

Par pers. **9,95€**

Farandole de réductions bouchères  
250gr de viande

Noix de veau fermier  
Filet de poulet jaune des Landes  
Araignée de cochon  
Bavette de bœuf



## Happy

Par pers. **18,95€** - Minimum 15 pers.

Terrine maison et charcuteries  
Aiguillettes de poulet grillées  
Rôti de porc cuit à l'ancienne  
Chiffonnade de Limousine  
Farandole de crudités - 300g / pers.  
Pomme de terre vinaigrette persillée, taboulé,  
carottes rapées, salade de tomates  
Plateau de fromages, salade  
Sauces, condiments et beurre

## Terre et Mer

Par pers. **22,95€** - Minimum 15 pers.

Pavé de saumon, œufs mimosa, tomates et crevettes  
Avocat au thon ou bruschetta fraîcheur  
Farandole de crudités - 150g / pers.  
Carottes rapées, tomates à l'ancienne, haricots verts  
Ballotine de poulet grillé aux herbes  
Rôti de porc cuit à l'ancienne  
Chiffonnade de bœuf  
Farandole de salades composées - 200g / pers.  
Piémontaise, taboulé, riz à la niçoise,  
choux fleurs en vinaigrette  
Plateau de fromages, salade  
Sauces, condiments et beurre

## Prestige

Par pers. **26,95€** - Minimum 15 pers.

Foie gras de canard maison, croustillant de chocolat blanc et gelée de fruits  
Soufflé aux deux saumons  
Fondant de bœuf  
Aiguillettes de volaille parfumées aux épices douces  
Rosace de jambon aux herbes et ses brochettes de fruits frais  
Rôti de veau basse température  
Farandole de salades composées - 300g / pers.  
Salade de chou coleslaw, choux fleurs en vinaigrette, piémontaise,  
salade de pâtes, salade de tomates à l'ancienne  
Plateau de fromages, salade  
Sauces, condiments et beurre

## Les Entrées froides

### LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Brioche, pain d'épices et chutney de fruits

la pièce 11,50€

**LE FINGER FOIE GRAS** sur pain d'épices maison,  
Magret de canard fumé et fruits rouges

la pièce 9,95€

**LA DEMI-LANGOUSTE** à la parisienne

la pièce 22,95€

**LA COQUILLE DE SAUMON**

Petits légumes, œuf mimosa, tomates

la pièce 5,50€

**LE SAUMON BELLEVUE** en filet

Saumon cuit entier basse température, crevettes,  
Œufs mimosa, tomates

8/10 pers. - la pièce 65,00€

**LE SOUFLÉ AUX DEUX SAUMONS**

la pièce 5,80€

**LE POMELOS COCKTAIL**

la pièce 4,95€

**LA COQUILLE DE CRABE**

la pièce 8,50€

**L'ASSIETTE TERRE ET MER**

Foie gras et magret de canard, pain d'épices, brioche,  
Gelée de fruits, saumon et flétan fumé, toast et citron

la pièce 14,50€

## Les Entrées chaudes

**LE VOL-AU-VENT** à la volaille

la pièce 3,95€

**LA BOUCHÉE AU RIS DE VEAU**

la pièce 6,50€

**LA BRIOCHE DE VOLAILLE** aux morilles

la pièce 5,50€

**LA COQUILLE ST-JACQUES** champignons

la pièce 6,95€

**LA COQUILLE ST-JACQUES** aux petits légumes

la pièce 6,95€

**LA CRÊPE AU JAMBON**

la pièce 3,40€

**LA CRÊPE AU SAUMON** poireaux

la pièce 4,20€

**LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

la douzaine 9,60€

**LES RIS DE VEAU** au champagne et champignons

la part 11,95€

**LA CASSOLETTE DE TRILOGIE\***

Bar, Saint-Jacques, et sole, sauce vin blanc

la pièce 9,95€

**LE FILET DE SOLE** à la normande

Petits légumes et risotto crémeux

la part 10,95€

**LES SAINT-JACQUES SNACKÉES**

Au beurre blanc, asperges vertes et risotto forestier

la part 12,95€

**LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI**

Fondue de poireaux, sauce beurre blanc

la part 9,95€

**LA FRICASSÉE DE LOTTE**

Aux morilles et vin jaune, asperges vertes

la part 13,50€

\*Consigne

# Les plats de partage conviviaux

<b>LE COUSCOUS</b> Poulet, agneau, merguez	la part	<b>9,95€</b>
<b>LA PAELLA</b>	la part	<b>11,95€</b>
<b>LE CASSOULET</b>	la part	<b>8,50€</b>
<b>LE WELSH COMPLET*</b>	la pièce	<b>10,50€</b>
<b>LA TARTIFLETTE</b>	la part	<b>7,95€</b>
<b>LA MAROILETTE</b>	la part	<b>7,95€</b>
<b>LES LASAGNES BOLOGNAISES, DE BŒUF</b>	la part	<b>6,95€</b>
<b>LE PARMENTIER DE CANARD</b>	la part	<b>9,50€</b>
<b>LE PARMENTIER DE BŒUF</b>	la part	<b>6,95€</b>
<b>LE PARMENTIER DE CABILLAUD, POIREAUX</b>	la part	<b>10,95€</b>
<b>LA CARBONNADE FLAMANDE,</b> Pomme de terre au sel de guérande, légumes	la part	<b>10,95€</b>
<b>LA BLANQUETTE DE VEAU</b> Pommes vapeur et légumes	la part	<b>9,50€</b>
<b>LE VEAU MARENGO</b> Pommes vapeur et légumes	la part	<b>8,95€</b>
<b>LA POULE AU RIZ</b>	la part	<b>8,50€</b>
<b>LE COQ AU VIN OU À LA BIÈRE</b> Pommes de terre au sel et légumes	la part	<b>9,95€</b>

\*Consigne



## Les plats cuisinés mer

<b>LE WATERZOÏ DE POISSONS</b> Légumes du marais	la part	<b>9,95€</b>
<b>LES LASAGNES DE LA MER - thon tomate</b>	le kg	<b>23,95€</b>
<b>LES LASAGNES DE LA MER</b> Saumon épinards, saumon poireaux	le kg	<b>23,95€</b>
<b>LE DOS DE CABILLAUD</b> Crumble de chorizo au parmesan, riz espagnol	la part	<b>10,95€</b>
<b>LA CARBONNADE DE SAUMON</b> et endives du marais	la part	<b>10,50€</b>
<b>LE FILET DE BAR AU CHAMPAGNE</b> risotto crémeux et quenelle de Saint-Jacques au parmesan	la part	<b>12,95€</b>
<b>LA PAPILOTTE DE CABILLAUD</b> à la provençale	la pièce	<b>10,50€</b>

## Les plats cuisinés terre

<b>LE VEAU</b> L'osso bucco à la milanaise	la part	<b>12,95€</b>
Le médaillon de veau aux cèpes	la part	<b>12,95€</b>
Le roulé de veau, braisé aux petits légumes	la part	<b>11,95€</b>
<b>LE PORC</b> Le jambon braisé, au madère ou au champagne	la part	<b>8,95€</b>
Le mignon de porc, à la moutarde à l'ancienne	la part	<b>8,95€</b>
Le mignon de porc, en croûte de chorizo ou en croûte d'herbes fraîches	la part	<b>8,95€</b>
<b>LE BŒUF</b> Le filet de bœuf, 200g	la part	<b>16,00€</b>
sauce maroilles ou échalotte ou poivre		
La joue de bœuf confite sauce bordelaise	la part	<b>13,50€</b>
<b>L'AGNEAU</b> La souris d'agneau caramélisée à la fleur de thym	la part	<b>12,95€</b>
Véritable gigot d'agneau cuit 7 heures	la part	<b>12,95€</b>
La tajine d'agneau, aux fruits secs	la part	<b>12,95€</b>
Le parmentier d'agneau confit, aux légumes du soleil	la part	<b>13,00€</b>

# Les plats cuisinés terre

## LA VOLAILLE

Le tournedos de magret de canard, au vinaigre de framboise	la part	<b>10,95€</b>
La cuisse de canard, confite à l'orange	la part	<b>9,50€</b>
Le filet de poulet jaune des Landes, au romarin et fleur de sel ou au champagne et asperges vertes	la part	<b>8,95€</b>
Le suprême de poulet jaune des Landes aux morilles ou jus de cuisson et fleur de thym	la part	<b>9,50€</b>
Le suprême de pintade des Landes au champagne ou miel et pain d'épices	la part	<b>9,95€</b>
Le demi coquelet des Landes au poivre vert	la part	<b>8,95€</b>
La blanquette de volaille des Landes, au champagne	la part	<b>10,95€</b>
Le rôti de dinde façon diabolotin, sauce moutardée	la part	<b>8,95€</b>
La cuisse de lapin aux pruneaux ou façon grand-mère	la part	<b>9,95€</b>

## Le Végé

Les ravioles tomates mozzarella ou ricotta épinards	la part	<b>8,95€</b>
Le risotto végétarien, cèpes, potimarrons, châtaignes, noisettes et beurre de truffe	la part	<b>9,50€</b>
Le tajine végétarien, autour de chou, mini fenouil et épices douces	la part	<b>9,50€</b>
Les riccioles ricotta et épinards	la part	<b>8,95€</b>

## Les Accompagnements

La pomme dauphine	la pièce	<b>2,00€</b>
La pomme de terre Macaire revisitée	la pièce	<b>2,95€</b>
Le gratin dauphinois	le kg	<b>14,50€</b>
Les tagliatelles aux morilles	la part	<b>3,50€</b>
Le risotto champignons parmesan 200gr	la part	<b>3,50€</b>
Les grenailles au sel de guérande 200gr	la part	<b>2,70€</b>
La tatin d'endives du marais	la pièce	<b>2,80€</b>
Le crumble de légumes au parmesan	la pièce	<b>2,60€</b>
Le flan de légumes, de saison	la pièce	<b>2,30€</b>
La tomate de pays, en crumble	la pièce	<b>1,95€</b>
La tatin de tomates	la pièce	<b>2,80€</b>
La poêlée de légumes, de saison 200gr	la part	<b>3,20€</b>
Le riz à l'espagnol (200gr)	la part	<b>2,60€</b>

## Les petits plaisirs...

<b>LES MINI CŒUR COULANT</b> au chocolat	les 12 pièces	<b>10,95€</b>
<b>LES MINI TROPÉZIENNES</b>	les 12 pièces	<b>13,50€</b>
<b>LES MINI TARTELETTES</b> Caramel beurre salé, framboise, citron	les 12 pièces	<b>16,95€</b>
<b>LES MINI MACARONS</b>	les 12 pièces	<b>13,20€</b>
<b>12 VERRINES SUCRÉES</b> Tiramisu, mousse chocolat, citron meringué	les 12 pièces	<b>19,20€</b>

## A partager...

<b>LA TARTE AU CITRON MERINGUÉ</b>	les 8 parts	<b>19,95€</b>
<b>LA TARTE AUX FRAMBOISES</b>	les 8 parts	<b>19,95€</b>
<b>LA TARTE POIRES AMANDINE</b>	les 8 parts	<b>19,95€</b>
<b>LA TARTE AU FLAN</b>	les 8 parts	<b>17,95€</b>
<b>LA TROPÉZIENNE</b>	les 8 parts	<b>17,95€</b>
<b>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	les 8 parts	<b>16,95€</b>

## Les Box

**CHOCOLAT** **45,00€ - La box**

Le chocolat sous toutes ses formes et ses couleurs...  
Moelleux, cœur coulant, macarons, donut's, muffins,  
brownies, cookies, chocolat à casser...

**FRUITS ROUGES** **39,95€ - La box**

Madeleine aux fruits rouges, guimauves artisanales  
à la framboise, macarons rose, mini tartelette à la framboise,  
mini canelés fruités, mini financier, fruits rouges

**CITRONNÉE** **39,95€ - La box**

Tartelette au citron meringuée, mini tropéziennne,  
guimauves au citron, mini tartelette au caramel beurre salé,  
macarons vanille et citron, mini canelés, mini financier, fruits jaunes



Pour les Cocktails  
Évènements familiaux :  
Mariages, Baptêmes, Communions...

*Merci de nous contacter !*

Brochure réservée pour des retraits en magasin  
Livraison sous conditions

65, Rue d'Arras - 62500 SAINT-OMER - 03 21 38 22 98  
contact@fc-saveurs.com - [www.fc-saveurs.com](http://www.fc-saveurs.com)