



*Fc Créateur de Saveurs*

# LE BONHEUR EST FAIT MAISON

Une réunion de travail qui se poursuit, un repas d'affaire au bureau , un déjeuner gourmand entre collègues.  
Votre traiteur, vous propose, les lunchs box, les plateaux repas, les plats chauds à partager

# Les Lunchs Box

Une box individuelle pour une pause fraîcheur en toute simplicité...



4 mini sandwichs  
poisson,  
végétarien,  
et viande

Petite salade fraîcheur

3 petits sucrés  
14.90 Ht  
TVA 10%



Assortiment de  
charcuteries, fromages  
cruautés, fruit frais,  
fruits secs ,figotte de  
pain et crackers

Un Cookie  
14.90 Ht  
TVA 10%



Salade de pâtes froides  
pesto, tomate cerise,  
copeaux de parmesan,  
pignons de pins, jambon  
de Parme et une figotte  
de pain

3 petits sucrés  
14.90 Ht  
TVA 10%

## Le Biodégradable

## Les plateau repas

24.50 € Ht  
TVA 10%

Entrées au choix:

- Déclinaison autour du foie gras

(foie gras maison, chutney de fruits, brioche de foie gras, mini navette, magret de canard fumé)

- Déclinaison autour du saumon

(perles marines, saumon fumé par nos soins, tartare de saumon)

Viandes au choix:

- Aiguillette de canard
- Pavé de Saumon rôti au vinaigre de framboise
- Coeur de charolais

Légumes: Taboulé aux fruits, Tartare de tomates, Salade composée de saison

Fromage & beurre

Pâtisserie

- Le plateau & son couvercle biodégradable
- Une serviette de table en papier & un verre
- Des couverts biodégradables
- Sel & poivre, moutarde, pain



# Le Petit Plaisir

18.90 € Ht  
TVA 10%

Entrées au choix :

- Mille-feuille de saumon fumé
- Tartare d'avocat au crabe et citron vert

Viandes au choix :

- Dos de Cabillaud aux épices douces
- Cœur de Charolais rôti
- Aiguillettes de poulet rôti

Légumes: Salade d'Haricots verts, Taboulé, Salade de saison

Fromage & beurre

3 Mignardises



Le plateau & son couvercle,

- Une serviette de table en papier, les couverts
- Sel & poivre, moutarde, pain



# Le Retour du Marché

16.90 € Ht  
TVA 10%

Entrées au choix:

- Tomate au thon
- Rillettes de poulet rôti et toasts grillés
- Terrine de la mer, toasts grillés

Viandes au choix :

- Blanc de dinde grillée
- Chiffonnade de jambon aux herbes
- Émince de poulet rôti

Légumes : Salade d'haricots verts, taboulé, salade de pomme de terre

Fromage & beurre

Tarte de saison

- Le plateau & son couvercle
- Une serviette de table en papier et les couverts
- Sel & poivre, moutarde, pain



# Le Végé

17.50 € Ht  
TVA 10%

Entrée au choix :

- Salade de tomates d'antan, mozzarella, huile d'olive et basilic
- Salade de choux carottes et pomme
- Brunchetta aux légumes



Plats :

- Tartare de saison, segments de fruits et guacamole
- Salade de quinoa aux cranberries, jeunes salades et crackers authentique
- Fafalel, penne aux légumes du soleil et tomates confites

Fromages & beurre

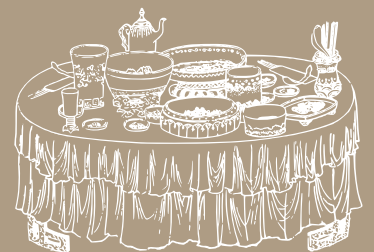
- Le plateau & son couvercle
- Une serviette de table en papier et les couverts
- Sel & poivre, moutarde, pain

Makeleine

Tous nos plateaux repas sont sur commande au min 72h à l'avance avec un minimum de 5 plateaux de la même gamme en livraison

## Cocktail Sucré / Salé

Nous consulter pour devis sur mesure  
minimum de 10 personnes



## Notre sélection de plats uniques ou à partager

Une gamme de plats chauds en part individuelle ou en plats de service à faire réchauffer vous même:

Lasagne, pavé de saumon rôti, ravioles ...

Nous consulter pour un plus grand choix et un devis personnalisé



## Ma Pause Petit Déj

Cette gamme est exclusivement à commander sous un minimum de 10 personnes  
A décliner sous forme de box individuelle ou sur plateau...

- 1 Pancake
- 1 Briochette tête
- 1 Pain au lait
- 1 petit pot de confiture et du beurre
- 1 jus de fruit

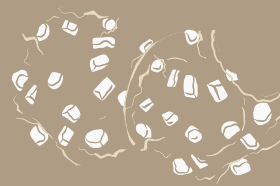


8.50 € Ht/pers

## Ma Pause Gourmandise

Cette gamme est exclusivement à commander sous un minimum de 10 personnes  
A décliner sous forme de box individuelle ou sur plateau ...

- 1 Financier
- 1 Rocher coco
- 1 Muffin nature Fourré fruits rouges
- 1 Cookie 3 chocolats
- 1 jus de fruit



8.50 € Ht/pers

Pour chaque demande spécifique n'hésitez pas à nous contacter  
au minimum 72 h avant votre souhait de livraison

Par téléphone ou 03 21 38 22 98  
Par Mail [contact@fc-saveurs.com](mailto:contact@fc-saveurs.com)

