

NOS
CRÉATIONS
2025
2026

FC
créateur de saveurs

NOTRE SAVOIR-FAIRE
VA VOUS RÉGALER !

Les mini-gales froids

LES VERRINES APÉRITIVES PRESTIGE

les 6 pièces

12,00€

Rillettes de saumon, guacamole
Douceur d'asperges & brunoise de légumes
Poulet césar tartare de ratatouille

LES NAVETTES COURMANDES

les 12 pièces

16,80€

Saumon fumé
Rillettes de poulet
Jambon cru San Daniele

LES MINI BURGERS FRAÎCHEUR

les 12 pièces

18,00€

Jambon aux herbes
Saumon fumé
Volaille curry



LES MINI BURGERS

les 12 pièces

18,00€

Chèvre miel
Légumes confits concombre
Poivronnade aubergines grillées

LES MINI-SOUFFLÉ DE SAUMON

les 8 pièces

22,40€

LES CANAPÉS FINS

sur pain nordique,
Garniture selon la saison

Plateau de 24 pièces
Plateau de 48 pièces

22,80€

43,20€

LES TAPAS FOCACCIA

les 12 pièces

22,80€

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 MINI-CLUBS

les 15 pièces

18,00€

Saumon fumé, crème ail & fines herbes, oignons rosés
Poulet provençale, tapenade d'olives & tomates séchées
Poivronnade & jambon San Daniele, pesto

LES COOKIES SALÉS

les 12 pièces

21,60€

Chorizo, poivrons / Comté AOP, jambon

Les mini-chauds

LES MINI BOKOS * Saint-Jacques, petits légumes cabillaud, poireaux / Saumon, épinards	les 6 pièces	15,00€
LES MINI-PANIERS Welsh / Risotto, parmesan / Parmentier de canard	les 12 pièces	30,00€
LES MINI-CHOUX CROQUANTS à l'escargot	les 8 pièces	12,00€
LES MINI-QUICHETTES Champignon / Saumon, aneth Fromage, lardons / Tomate, chèvre / Légumes	les 12 pièces	11,40€
LES MINI-CROISSANTS Jambon cru, pesto, mozzarella, tomate / Poivronnade, chorizo, chèvre / Comté AOP, jambon fumé, oignons frits	les 9 pièces	13,50€
LES MINI-CROQUES JAMBON	les 10 pièces	12,00€
 LES MINI-CROQUES LÉGUMES	les 10 pièces	12,00€
LES MINI-BURGERS original Boeuf cheddar	les 10 pièces	18,00€
LES MINI-BURGERS Poulet croustillant, mayonnaise moutardée	les 10 pièces	18,00€
LES MINI-BRUSCHETTAS Tomate, jambon cru, mozzarella & pesto / Crème d'Isigny, poulet rôti & fromage coulant / Saumon, poireaux & fromage frais	les 12 pièces	21,60€

Les pains surprises

LE CHARCUTIER FROMAGER Jambon blanc et mayonnaise moutardée / Rosette et beurre Mimolette et beurre / Fromage et fines herbes	la pièce	33,95€
LE MARAÎCHER FRAÎCHEUR Jambon, salade, œuf, tomate et mayonnaise	la pièce	35,95€
LE PRESTIGE Saumon fumé / Foie gras San Daniele, tapenade tomate	la pièce	42,50€

48 toasts

*Consigne



A partager...

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

LA
COLLECTION
APÉRITIVE

La box Plaisir

42,00€ - La box

Bun's gourmand au jambon aux herbes, Jambon cru San Daniele, Coppa, Tapenade de tomates, gressins, Légumes taillés de saison & sauce coup de «cœur», Fruits de saison, Navettes garnies, Saucisson à la truffe, Assortiment de 3 fromages, Crackers et pain spécial

La box Signature

52,00€ - 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 Italienne

52,00€ - La box

Jambon cru de Parme, Jambon cru San Daniele, Coppa, Pancetta, Foccacia garnie, Tapenade d'olives, Poivronnade, Gorgonzola, Légumes à la croque & sauce pesto, Tomates à l'ancienne & burrata, Gressins & olives

La box « AU COIN DE LA CHEMINÉE »

52,00€ - La box

Welsh, Tarte aux endives, Petit risotto forestier, Burger bœuf cheddar Parmentier de canard, Choux-fleurs de Clairmarais, Croissant Comté AOP jambon fumé

La Crudi'box

39,95€ - La box

Carottes jaunes & oranges, Chou-fleur, chou rouge, Endives & concombres Radis roses, rouges, Tomates cerises colorées, Poivronnade, sauce ail & fines herbes, Crackers aux graines

La box fruitée

39,95€ - La box

Une sélection de fruits de saison mûrs et parfumés à souhait.
Prête à être dégustée, cette box est l'assortiment idéal pour un dessert, un buffet ou un brunch du week-end.



La planche du bistrot

Par pers. **10,95€** - Minimum 5 pers.

LA
COLLECTION
CONVIVIALE

Charcuteries fines : rosette, pavé basque, saucisson à l'ail,
chorizo, coppa, 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,
Gambas marinées,
Rillettes de saumon,
Flétan,
Blinis, toasts grillés et citron.

La raclette

Par pers. **12,95€**

Charcuterie 150gr et fromage 200gr

Fromage à raclette fumé,
Oignons & vin blanc
Rosette, San Daniele, Coppa,
Pavé aux cèpes,
Mortadelle,
Jambon fumé & Porchetta Montagnard,
Oignons pickles et cornichons

La pierrade

Par pers. **12,50€**

Farandole de réductions bouchères
300gr de viande

Noix de veau fermier,
Filet de poulet jaune des Landes,
Araignée de cochon,
Steak de bœuf Charolais terroir,
Filet de canard
Diamant de sel à la truffe & beurre d'ail

La Tarterie

UN FOND DE TARTE "MAISON",
c'est bien meilleur !

Découvrez nos recettes gourmandes de quiches, pizzas & tartes

pour 1 personne - la pièce **3,95€**

Lorraine
Jambon, Maroilles
Thon, tomates
Légumes du Soleil
Poulet cheddar
Chèvre & épinards
Poireaux
Maroilles
Comtoise (Comté AOP, Jambon & tomates)
Pizza chèvre jambon blanc, mozzarella
Pizza Jambon cru, tomate & mozzarella

Les burgers

Pains multigraines du boulanger

LE BURGER ORIGINAL CHEDDAR

Steak haché de bœuf, bacon grillé, cheddar,
pickles d'oignons rouges, sauce BBQ, salade & tomate

la pièce **7,95€**

LE POULET CROUSTILLANT

Croustillant de poulet aux céréales, confit d'oignons,
Comté AOP, mayonnaise moutardée, tomate & salade

la pièce **8,95€**

LE « SPÉCIAL TRUFFE »

Croustillant de poulet, compotée d'oignons,
salade, tomates, Comté AOP, mayonnaise truffée

la pièce **9,95€**

LE NORDIQUE

Filet de Saumon, pickles d'oignons rouges, concombre, salade,
tomate & sauce cocktail

la pièce **8,95€**



LE VEGGIE

Légumes poêlés de saison & feta, compotée d'oignons, crudités,
salade et sauce maison

la pièce **7,95€**

QUARTIERS DE POMME DE TERRE

Sel et thym - 200gr

La part **2,80€**

Les croque-monsieur

L'ORIGINAL

Jambon, emmental, béchamel & salade verte

la pièce 4,50€

L'ITALIEN

Jambon cru, pesto, mozzarella, tomates confites & salade verte

la pièce 4,95€

LE POULET

Poulet, béchamel, Comté AOP, olives, moutarde à l'ancienne & salade verte

la pièce 4,95€

LE CHTI'CROQUE AU MAROILLES

Dinde grillée, Maroilles, légumes de saison, moutarde & miel

la pièce 4,95€

Les pastas

LES Malfadines

À la crème de truffe noire & légumes de saison, burratina et parmesan

la part 9,95€

LES TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS

la part 10,95€

LES RIGATONIS

Sauce Maison, légumes de saison & pignons de pin

la part 9,95€

LES CANNELLONIS GRATINÉES À LA BOLOGNAISE

la part 9,50€

LE RISOTTO DE COQUILLETES

Au jambon aux herbes, crème de parmesan AOP

la part 9,50€

LES LINGUINES AUX SAINT-JACQUES

poireaux & vin blanc

la part 12,95€

LES PENNES

Aiguillettes de poulet fermier jaune, champignons rosés, sauce normande

la part 10,50€

La rotisserie

LE POULET RÔTI
un plat (A)doré !

Découvrez

NOS POULETS RÔTIS DU SUD OUEST,
NOS COQUELETS DORÉS,
LES JAMBONNEAUX FONDANTS,
LES CUISSES ET FILETS DE POULET GRILLÉS

Les plats de partage conviviaux

LE COUSCOUS Poulet, agneau, merguez	la part	9,95€
LA FRICASSÉE DE POULET Au Maroilles	la part	9,95€
LE CASSOULET	la part	9,50€
LE WELSH COMPLET	la pièce	12,50€
LA TARTIFLETTE	la part	8,95€
LES LASAGNES BOLOGNAISES, DE BŒUF	la part	7,95€
LE PARMENTIER DE CANARD	la part	9,95€
LE PARMENTIER DE BŒUF	la part	6,95€
LE PARMENTIER DE CABILLAUD Poireaux	la part	10,50€
LE PARMENTIER Façon carbonade flamande	la part	9,95€
LE FONDANT DE BŒUF Façon carbonade flamande	la part	10,95€
LA BLANQUETTE DE VEAU	la part	9,95€
LE VEAU MARENGO	la part	9,95€
LA POULE AU RIZ	la part	9,95€
LE COQ AU VIN ou À LA BIÈRE	la part	9,50€



Les Buffets froids

HAPPY

Par pers. **19,95€** - 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/personne)
Pomme de terre vinaigrette persillée, taboulé, carottes râpées, salade de tomates
Plateau de fromages, salade
Sauces, condiments et beurre

TERRE ET MER

Par pers. **23,95€** - Minimum 15 pers.

Pavé de saumon, œufs mimosa, tomates et crevettes
Avocat au thon ou le tartare de légumes et jambon cru
Farandole de crudités (150g/personne)
Carottes râpées, 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/personne)
Piémontaise, taboulé, riz à la niçoise, choux-fleurs en vinaigrette
Plateau de fromages, salade
Sauces, condiments et beurre

PRESTIGE

Par pers. **28,95€** - 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/personne)
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 confit d'oignons

la pièce 11,95€

LE FINGER DE FOIE GRAS

Magret de canard fumé,
fruits rouges, pain d'épices maison

la pièce 9,95€

LA COQUILLE DE SAUMON

Petits légumes, œuf mimosa, tomates

la pièce 6,50€

LE SAUMON BELLEVUE EN FILET

8/10 personnes

Saumon cuit entier aux aromates, crevettes,
œufs mimosa, tomates

la pièce 65,00€

LE SOUFFLÉ AUX DEUX SAUMONS

la pièce 5,95€

LA COUPE EXOTIQUE

Ananas frais, crabe, crevettes & sauce cocktail

la pièce 8,50€

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 14,95€

L'ASSIETTE NORDIQUE

Saumon fumé, flétan fumé, haddock,
Tartare aux 2 saumons, figotte grillée,
Vinaigrette balsamique L'Oliver & Citrons colorés

la pièce 12,95€

LE TARTARE DE LÉGUMES DE SAISON

Roquette & mâche, vinaigrette
et graines de courges

la pièce 8,95€

Les Entrées chaudes

LE VOL-AU-VENT

À la volaille

la pièce 4,50€

LA BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU

la pièce 6,50€

LA COQUILLE ST-JACQUES

Champignons

la pièce 7,50€

LA COQUILLE ST-JACQUES

Aux petits légumes

la pièce 7,50€

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

braisés au champagne & champignons

la part 12,95€

LA CASSOLETTA DE LA MER AU RIESLING

Saumon, cabillaud, fondue de poireaux

la pièce 9,55€

LE FILET DE SOLE À LA NORMANDE

Petits légumes & risotto crémeux

la part 13,50€

LES SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE BLANC

Asperges vertes & risotto forestier

la part 13,50€

LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI

Fondue de poireaux, risotto crémeux, sauce beurre blanc

la part 10,95€

LA FRICASSÉE DE FILETS DE CAILLE

Crémeux forestier & légumes du jardin

la part 12,95€

LE TRIO DE BRUSCHETTAS

Façon pizza, saumon poireaux, fromage coulant, bacon grillé & jeunes salades

la part 8,95€

Les plats cuisinés mer

LE FILET DE TURBOT RÔTI

Échalotes & vin jaune, carottes fondantes

la part 19,95€

LA PAPILOTE DE CABILLAUD

À la provençale

la pièce 10,50€

LE FILET DE BAR POÊLÉ

Beurre d'agrumes & carottes au cumin

la part 12,95€

LA BROCHETTE DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

Au Chablis

la pièce 13,95€

LE DOS DE CABILLAUD

Miel & tandoori, ananas flambés

la part 10,95€

Les plats cuisinés terre

LE VEAU

Le paleron de veau à la fleur de thym et jus de cuisson

la part 12,95€

Le quasi de veau à la crème de morilles

la part 12,95€

Le sauté de veau au cognac, carottes au jus & champignons

la part 9,95€

LE PORC

Le jambon braisé au madère

la part 8,95€

Le mignon de porc rôti, cidre et pommes

la part 8,95€

Les joues de porc façon grand'mère

la part 10,50€

L'épaule de porc confite, à la Goudale & petits oignons

la part 10,50€

LE BŒUF

Le tournedos de filet de bœuf au poivre

la part 16,00€

Le bœuf carottes, recette traditionnelle

la part 9,95€

Les joues de bœuf confites, marchand de vin

la part 10,50€

L'AGNEAU

La souris d'agneau caramélisée à la fleur de thym

la part 13,95€

Le parmentier d'agneau confit aux petits légumes du soleil

la part 10,50€

La tajine d'agneau aux olives et citron

la part 12,95€

L'épaule d'agneau confite, thym & miel

la part 12,95€



Les plats cuisinés terre

LA VOLAILLE

Le chicken roma, escalope de poulet panée, mozzarella, sauce tomate & œuf au plat	la part	10,50€
Le suprême de pintade au champagne	la part	10,95€
Le filet de poulet jaune fermier au romarin et fleur de sel	la part	9,95€
Le suprême de poulet jaune fermier à la truffe	la part	10,50€
Le demi-coquelet rôti à la fleur de thym et jus de cuisson	la part	10,50€
Le tournedos de magret de canard rôti au vinaigre de framboise	la part	12,95€
La cuisse de lapin façon grand'mère	la part	9,95€

Le Végé

Le risotto exotique, lait de coco & yuzu, ananas rôti, patate douce	la part	12,50€
Le risotto crémeux, cèpes, légumes de Saint-Omer, noisettes & beurre de truffe	la part	12,50€
La blanquette de légumes du marais & petits épeautres BIO	la part	9,95€
Les lasagnes de légumes, coulis de tomates & gressins	la part	8,95€
L'aubergine gratinée au parmesan, légumes du Sud	la part	9,95€
Les riccioles ricotta & épinards, éclats de pistaches	la part	9,95€

Les Accompagnements

La pomme dauphine	la pièce	2,20€
La pomme de terre Neufchâtel	la pièce	2,20€
Le mijoté de légumes rôtis - 200gr	la part	3,50€
Les tagliatelles aux morilles	la part	4,50€
Le tatin d'endives du marais	la pièce	2,80€
Le gratin de choux-fleurs de Clairmarais	la pièce	3,50€
La tarte façon tatin aux tomates à l'ancienne	la pièce	2,80€
L'écrasé de pomme de terre à la truffe - 200gr	la part	4,50€
Le crumble de légumes	la pièce	2,95€
Le risotto champignons & parmesan - 200gr	la part	4,00€
Les pommes grenaille au sel de Guérande - 200gr	la part	2,80€
Les frites de patate douce - 200gr	la part	3,50€
Le riz à l'espagnol - 200gr	la part	3,50€
La poêlée de légumes de saison - 200gr	la part	3,50€
Les petits épeautres BIO - 200gr	la part	3,50€

Les petits plaisirs...

LES MINI CŒUR COULANT Au chocolat	les 12 pièces	14,40€
LES MINI MOUSSE AUX FRUITS Sablé breton	les 12 pièces	24,00€
LES MINI MOUSSE AU CHOCOLAT	les 12 pièces	24,00€
LES MINI TIRAMISU SPECULOOS	les 12 pièces	24,00€
LES MINI MACARONS	les 12 pièces	14,40€
LE PAIN D'ÉPICES	la pièce	6,95€
LE CAKE AU CITRON	la pièce	6,95€
LE CAKE FONDANT NATURE	la pièce	6,95€
LE CAKE AU CHOCOLAT	la pièce	6,95€
LES MADELEINES Pur beurre nature	les 6 pièces	7,80€
LES MADELEINES Pur beurre chocolat ou framboise ou caramel beurre salé	les 6 pièces	7,80€
LES BROCHETTES DE FRUITS FRAIS	les 16 pièces	26,40€

A partager...

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉ	les 8 parts	19,95€
LA TARTE POIRES AMANDINE	les 8 parts	19,95€
LA TARTE AU FLAN	les 8 parts	19,95€
LA TARTE AUX POMMES	les 8 parts	16,95€
LA TROPÉZIENNE	les 8 parts	16,95€
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT	les 8 parts	18,00€

Les desserts XXL

LA MOUSSE AU CHOCOLAT	4 / 6 personnes	39,95€
LE TIRAMISU AU SPECULOOS	4 / 6 personnes	39,95€

Les Box

CHOCOLAT

45,00€ - La box

Le chocolat sous toutes ses formes et ses couleurs..
Moelleux, cœur coulant,
Macarons,
Donuts,
Muffins,
Brownies,
Cookies,
Chocolat à casser...

FRUITS ROUGES

35,00€ - 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 tropézienne,
Guimauves au citron,
Mini tartelette au caramel beurre salé,
Macarons vanille et citron,
Mini canelés,
Mini financier,
Fruits jaunes



FC
créateur de saveurs

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