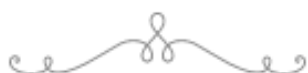




Guide Événements Familiaux



ANNÉE 2020

**PRÉSENTÉ PAR
CHRISTOPHE FEMEL**
Champion de France Traiteur
Finaliste M.O.F





*Un besoin de liberté, une
recherche de flexibilité, une envie
de gourmandise !*



Fémel Traiteur répond à ces besoins avec la gamme « Événements Familiaux/ Anniversaire ». Elle a été élaborée en prenant en considération notre environnement changeant, notre patrimoine culinaire et notre savoir-faire.

Dans la même philosophie que les autres produits Fémel Traiteur, cette carte répondra à vos attentes en termes de qualité produits et d'engagement humain pour la réaliser.

Qui Sommes nous?

1976

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Le Chef FEMEL place l'exigence professionnelle au cœur de la réussite des événements qui lui sont confiés, dompte les saveurs et joue avec les produits de qualités pour créer votre bonheur gustatif.

Le Chef Christophe FEMEL reprend la succession de son père.



CHRISTOPHE FEMEL

Chef diplômé de l'école hôtelière de Marseille, reçu premier au challenge national des traiteurs et finaliste du prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France, part à la conquête des Gourmets et fins connaisseurs pour partager sa conception du goût et des saveurs.

2016

CLÉMENCE FEMEL

C'est au tour de la fille de Christophe d'intégrer la structure familiale, en décrochant son diplôme de la prestigieuse école DUCASSE spécialisée dans la pâtisserie haut de gamme. Elle prend ainsi les rênes de la partie "sucrée" de l'entreprise.



Cocktails



COCKTAIL Calanques

*Cocktail lunch : 12 pièces salées+ 3 pièces sucrées
cocktail prévu pour une durée d'environ deux heures*

Bouchées

Assortiment de mini bouchées Prestige 12 pièces par personne

- Bouchées découverte

Club Niçois, Savouris, Endive Poire au vin, Bun's
Foie Gras figue, Blinis saumon, Moelleux Œufs
de cailles, Tapenade, sablé Ivoltini

- Crêpes dentelle :

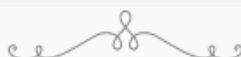
- Crème citron a l'aneth, saumon fumé
- Roquefort aux noix, salami roquette
- Assortiment de mini Bouchées Chaudes
- « mini quiches, mini feuilletés »

- Tapas Gourmets

- Le Corsù
- Le provençal
- Le Calanque

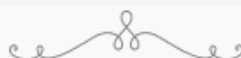
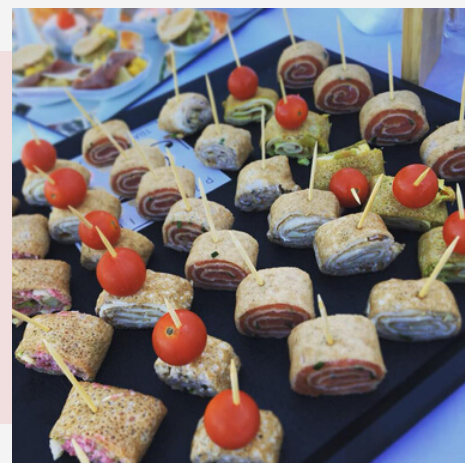
- Créations gourmandes

- Le foie gras Griottes
- Le Calanque en chaud froid
- La croustade veggie et roulé courgette



Les Animations

- Mini Panini
- « Mozza, Tomate, Basilic »
- « Chèvre, Bacon »
- « Mini Burger Gourmand »



Assortiment de mini desserts ou Entremet Création

- Eclairs, Barquette crème de Marron, vert galant, Opéra, Minis Tartelettes, Castel



Prix par personne: 20.00€

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2020 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter

COCKTAIL TAPAS

*Cocktail Dinatoire pouvant être décliné sous différentes formes : 18 pièces salées+
3 ateliers+ 3 pièces sucrées*

Bouchées

Assortiment de mini bouchées Prestige 6 pièces par personne

- Bouchées découverte
Club Niçois, Savouris, Endive Poire au vin, Bun's
Foie Gras figue, Blinis saumon, Moelleux Œufs
de cailles, Tapenade, sablé Ivoltini
- Pics de roulés de Crêpes
- Chorizo
- Veggie
- Crabe
- Bar Provençal « différentes tapenades et
mini légumes du Potager »
- Assortiment de mini Bouchées Chaudes
« mini quiches, mini feuilletés »
- Tapas Gourmets
 - Le Corsù
 - Le provençal
 - Le Calanque
- Tapas Brioche Toastée
 - Le Mimosa
 - Le Norvégien
 - Le Yeti



Les Animations & Ateliers dégustations (3 au choix)

- Mini Panini « Mozza, Tomate, Basilic »
- Chèvre, Bacon »
- Mini Burger
- Bar à Huitres
- Brochette de Black Angus Maître d'Hotel
- Atelier Foie gras, duxelle de Champignons
- et fine tartine
- Noix de St Jacques Chorizo & son risotto aux Cèpes
- Ravigoles de Langouste, Espuma de Favouille
- Plancha de Chiffonnade Corse
- Ardoise Cocktail de notre maître fromager



CUILLERES & ASSIETTES COCKTAIL

- Finlandaise, Gambas à l'Ail
- Rémoulade, filet de Rouget
- Foie gras /chutney de Mangue
- Tartare de Saumon, Espuma Wasabi



Assortiment de mini desserts

- Eclairs, Barquette crème de Marron, vert galant, Opéra, Minis Tartelettes, Castel

Prix par personne: 35.00€

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2021 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter

COCKTAIL A la Carte

Planche de Charcuterie Corse 20 personnes : 74.00€

Chiffonnade de charcuterie de Montagne „Coppa, Pancetta, Lonzo, Jambon Fumé, Figatelli, Pain de Campagne, olive

Plateau de 66 Bouchées Gourmandes : 48.00€

Moelleux mousse de Rascasse, Œufs de Caille tapenade, asperges, Bouchon Foie gras, Opéra Saumon, Provençal, Clubs Niçois, Savouris

Plateau de 48 Brioches Assorties : 52.00€

Mini Club Niçois, Savouris Thon Salade, Saumon crème Ciboulette, Salamis Coleslaw, Bœuf Moutarde

Plateau de 48 Tapas Gourmet Assorties : 42.00€

Le P"Ti Corsù (chiffonnade de charcuterie), Le Provençal (Bille de Mozza, Pesto)
Le Calanque (Mousse de Saumon, Ciboulette)

Plateau de 50 Bouchées Thaï : 70.00€

Nems aux légumes sauce hoïsin, Samossa crevettes, Bouchées poulet saté,
Brochettes Crevettes curry rouge, Crevette Tempura

Plateau de 48 Sphère du Temps : 66.00€

Les Cuillères : Finlandaise/Gambas, Chutney/bille foie gras, Pané di Pomodoro/Rouget
filet,

Tsasiki/Saumon Gravlax

Les Verrines : Tartare de Saumon Wasabi, Bordj/Espuma de Chèvre Ô"Miel,
Caponatta/Carpaccio, Paëlla/Chorizo

Planche de Fromages affinés 20 personnes : 84.00€

Comté, Morbier, Bleue d'auvergne, Chèvre de Peynier, Parmesan, Truffé, Tome Corse

Plateau de 52 Emotions sucrées : 62.40€

Assortiment de différent plaisirs sucrés selon la saison (bouchées de 15gr)

Plateau de 30 Plaisirs Intenses : 48.00€

Eclairs, Barquette citron, Tarte Mangue pistache, Galant, Opéra,
Poire Chocolat, Crème brûlée...

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2021 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter



Buffets

Nos tarifs comprennent Le Transport Pour un parcours inférieur à 20 kilomètres au-delà des frais de transports vous seront demandés. (Nous consulter pour les tarifs en vigueur)

Le transport des marchandises s'effectue dans des camions frigorifiques répondant aux normes Européennes d'Hygiène et de sécurité.

Le service et la vaisselle ne sont pas compris

Forfait service (1 serveur pour 30/35 personne) 180€

Forfait vaisselle et nappage 7,50€/P/P

Location table buffet + housse : 10.00€

Location Mange debout+ housse : 18.00€

Buffet Tradition

Supplément apéritif P/P: 6.00€

- Bouchées Gourmande (1 plateau 50 pièces pour 12 personnes)
- Anchoïade Provençale «Anchoïade et mini légumes du Potager»
- Pissaladière

Buffet Campagnard

- Cascade de charcuterie

(Saucissons, Mortadelle, Salami, Jambon cru, Chorizo...)

- Terrine Maison « Campagne, Corse »
- Poivrons grillé
- Tomate Mozzarella Basilic

(Ou entrées du jour selon production)

Viandes froides

Roti de Volaille farcie

Taboulé, Niçoise, Piémontaise

Dessert

Tarte aux pommes

Assortiment de sauces et condiments

Pain non fourni

PRIX PAR PERSONNE : 20.00 €



Le F' Buffet

Supplément apéritif: 6.00€

- Bouchées Gourmande (1 plateau 50 pièces pour 12 personnes)
- Anchoïade Provençale « Anchoïade et mini légumes du Potager »
- Pissaladière

Buffet de hors d'œuvres

- Poivrons grillés
- Salade Sicilienne aux queues de crevettes
- Salade Piémontaise
- Gâteau de Légumes et son coulis Basilic
- Ou entrées du jour selon production

Buffet de Viandes froides

- Longe de Porc
- Braisé de Bœuf
- Carré de Veau persillé
- Bayaldis/Caponatta

Dessert

- Gâteaux de soirée 3 par personne
(Framboisine, Foret noire, citron meringué, tartelette Valrhona, Verrines...)
- Gâteaux d' Anniversaire supplément 3€ par personne
(Fraisier, Croustillant Chocolat, Pablova, Praliné, Foret noire ...)

PRIX PAR PERSONNE : 25.00 €

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2021 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter



BUFFET «*Entre Terre & Mer*»

Buffet Apéritif

- Bouchées gourmandes

Club Niçois, Savouris, Endive Poire au vin, Bun's, Foie Gras figue, Blinis saumon, Moelleux Œufs de cailles, Tapenade, sablé Ivoltini

- Bar Provençale « différentes tapenade et mini légumes du Potager »
- Pizzaladière

Buffet en I service

- Lumaconni aux fruits de mer
- Noix de St Jacques juste Snakée et son Risotto aux cèpes
- Éventail de charcuteries & terrines maison
- Poivrons grillés aux huiles du soleil
- Gâteau de Filet de Rouget en escabèche
- Cœur de saumon mariné à l'aneth
- Jambon Braisé grand-mère Dauphinois aux truffes

Le buffet de Fromages fermiers affinés

Buffet de Fromages affinés

Brie de Meaux, Roquefort, Chèvre frais & affinés
Comté 24 mois, Camembert
, Pain Céréales

Dessert

Gâteaux de soirée 3 par personne
Framboisier, Foret noire, citron meringué, tartelette Valrhona, Verrines...
Gâteaux d' Anniversaire
Fraisier, Croustillant Chocolat, Pavlova, Praliné, Foret noire ...

PRIX PAR PERSONNE : 33.00 €

Supplément service, nappage, vaisselle : 12.00€ P/P
Forfait service (1 serveur pour 30/35 personne prestation de 8 heures)
Forfait vaisselle complète et nappage

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2021 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter



Repas à L'assiette



Repas de Famille



Apéritif

Bouchées Gourmandes :

- "Moelleux mousse de Rascasse,
- Œufs de Caille tapenade,
- Endive Roquefort Poire au vin
- Sablé parmesan Ivoltini,
- Clubs Niçois
- Savouris

Mini bouchées Chaudes :

- Mini Quiche
- - Mini Feuilletés

Entrée



Pissaladière de St Jacques et Rouget, Ravigote d'Herbes

ou

Salade Lyonnaise (Frisée, lardons, Œuf Poché, Chèvre Chaud)

ou

Dôme Oeuf Norvégien (saumon, oeuf poché, fond artichaut)

Plat Chaud



Ballotin de Pintade au Vin Jaune, Dauphinois

ou

Tatin de Canard confit, Salade de Roquette, Jus de Cuisson

ou

Sauté de Veau Corse Ö olives, beignet de Brocciu

Fromages



Buffet de fromages Affinés assortiment de pains de campagne

Desserts



Au choix Selon la carte du chef et de la saison

Forfait Boissons Soft : coca, Perrier, Jus de fruits, Eau Vittel, Badoit / Vin : rouge, Rosé

Notre tarif comporte les postes suivant: Le Repas complet, Service, Vaisselle, Nappage

Prix pr Personne A partir de 39,00€



Brunch



BrunchPartyFun

"Au rythme de Chacun"



BRUNCH a partir de 11h00

Ce brunch comprend :

Le café, l'eau, les jus de fruits, la vaisselle jetable,
Pain & viennoiserie suivi d'un Buffet Tapas

Nappage , service en supplément

Forfait vaisselle et nappage 6.00€/P

Location table buffet + housse : 10.00€

Location Mange debout+ housse : 18.00€

Buffet de Tapas

- Poivrons grillés
- Sphère de melon au Parme
- Brioches au thon
- Beureck
- Pissaladière
- Mini club niçois
- Vitello Tonnato
- Taboulé
- Conchiglioni al Ricotta
- Tortillas
- Brandade
- Ivoltini d'asperge
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Brie de Meaux

" spécialité italienne d'un carpaccio de veau et d'une sauce au thon "

Dessert

- Assortiment de mini tartes & salade de fruits

PRIX PAR PERSONNE : 28.00 €

Supplément service, nappage, vaisselle : 12.00€ P/P

Forfait service (1 serveur pour 30/35 personne prestation de 8 heures)

Forfait vaisselle complète et nappage

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

Ces tarifs s'entendent TTC pour l'année 2021 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter

GardenSoChic

"Bruncher vos plus beaux moments "



Dès les beaux jours toutes les excuses sont bonnes pour se réunir en famille ou entre amis. Pour bluffer ses invités, on mise sur des recettes spéciales « buffet », chics et originales. Notre sélection prend en considération la saison et les produits frais . A mi chemin entre le cocktail dinatoire et le buffet profitez de ce moment de partage

Apérochic (6/8 pieces)

- Bouchées Gourmandes (création saisonnière)

Buffet So Chic

- Bar a Huître de la Baie de St Vasst
- Atelier Saumon fumé & ses toast
- Découverte autour de nos quiches et Tartes
- Votre Atelier Bruchetta
- "créer votre Bruchetta vous même "
- Serano en chiffonnade sur sa griffe & sa Meule de copeaux de Parmesan
- Tomate Mozzarella Basilic
- Friture d'Anchois sauce Aioli
- Feuilles de Vigne
- Oeuf Mimosa de ma grand Mère
- Beignet de Fleur de courgette
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Plancha de nos Fromages

PRIX PAR PERSONNE : 34€

Supplément service, nappage, vaisselle : 12.00€ P/P

Forfait service (1 serveur pour 30/35 personne prestation de 8 heures)

Forfait vaisselle complète et nappage

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent HT pour l'année 2020 délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter



Options





Option Gâteaux Spéciaux

Pour vos anniversaires, Baptême ,
Communion, Fiancailles ...

- Créez un Moment Inoubliable avec nos Wedding cake a la française & nos Naked Cakes Tendence tout deux réalisés en conservant une haute qualité gustative

- Weeding Cake a la Française : 7.00€ P/P
Fraisier, Citron, Foret Noire, Framboisier

- Naked Cakes Tendence Pâtissière : 6.00€/P
Citron Chocolat Blanc , Rouge Saisons, Calisson

- Pièce Montée de Croque en bouche (3 choux par personne): 6.00€/P
- Pièce Montée de Macarons de notre Amis Guillaume (MOF pâtissier) (3 Macarons P/P): 6.00€/P
- Gâteaux d'Anniversaire : 4.80€/P
(choix sur notre carte du moment)
- Plateau de Mignardises 36 pièces : 57.00€
Mignardises (Création Clémence notre cheffe)
- Beignets chaud aux chocolat (40 pièces) : 35.00€
- Cascade de Fruits Frais: sur devis

L'ensemble de nos Pâtisseries sont réalisés
Maison dans nos Ateliers avec des produits frais
et matières premières de qualité



Contacts

FÉMEL TRAITEUR



6, rue des Poilus – 13600
LA CIOTAT



Christophe.femel@free.fr



06.89.21.99.83



www.femeltraiteur.com



fémel traiteur

