



CATALOGUE « PRO & PRO »

Un besoin de liberté, une recherche de flexibilité, une envie de gourmandise ! Fémel Traiteur répond à ces besoins avec la gamme « Pro & Pro ».

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.

PRO & PRO, c'est :

Une prestation aussi gourmande que raffinée,

Une prestation aussi simple à commander que rapide à mettre en place,

Une prestation maîtrisée en terme financier,

Pro & Pro est la réponse adaptée à vos cocktails et manifestations avec ou sans service.

Christophe Fémel



FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr





SOMMAIRE

- Grands classiques « cocktail Prélude/Tempo » P.3
- Cocktail apéritif P.4
- Cocktail repas « Prestige » P. 5
- Cocktail à la carte P.6
- Buffets repas P.7/8/9/10

COMPLÉMENTS DE PRESTATION

- Les boissons P. 11
- L'Art de la table P. 12

Ces tarifs s'entendent HT et sans service pour l'année 2017 - Livraison : prévoir 1,50 € HT du kilomètre aller- retour, pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition, délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter.

Découvrez nos apéritifs et cocktail à partir de 6.70€ seulement

COCKTAIL « Prélude »

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

6 pièces salées
Minimum 12 personnes

Cocktail 6 pièces par personne pour une durée de moins d' 1heure.

Bouchées Gourmandes

"Moelleux mousse de Rascasse, Œufs de Caille tapenade, asperges, Bouchon Foie gras, Opéra Saumon, Provençal, etc.

Savouris "brioche thon, salade, crevettes "

Clubs niçois

Wrap Spicy

Rouleaux de Printemps Billes de Soja

Pain Polaire saumon fumé

Mini-pizza

Mini-quiches

Petits fours salés



COCKTAIL « Tempo »

4 pièces salées 2 sucrées

BASE DE 100 CONVIVÉS

Cocktail 6 pièces par personne pour une durée de moins d'1heure.

Bouchées Gourmandes

"Moelleux mousse de Rascasse, Œufs de Caille tapenade, asperges, Bouchon Foie gras, Opéra Saumon, Provençal, etc.

Savouris "brioche thon, salade, crevettes "

Clubs niçois

Mini-pizza

Mini-quiches

Service sucré:

Mignardises Assorties



COCKTAIL Calanques

Cocktail lunch, comprenant 10 pièces salées 3 pièces sucrées par personne prévu pour être en mange debout

Bouchées Gourmandes

"Moelleux mousse de Rascasse, Œufs de Caille tapenade, asperges, Bouchon Foie gras, Opéra Saumon, Provençal, etc.

Savouris "brioche thon, salade, crevettes "

Clubs niçois

Wrap Spicy

Rouleaux de Printemps Billes de Soja

Pain Polaire saumon fumé

Mini-pizza

Mini-quiches

Cuillères et Assiettes Cocktail

Chaud Froid de Lotte a l'Aïoli

Bordj aux Noix, Espuma de chèvre Ô' Miel

Gambas Combawa au lait de Coco

Tartare de Saumon/ guacamole

Assortiment de mini desserts

(Eclairs, Barquette citron, Tarte Mangué pistache, Galant, Opéra, Poire Chocolat, Crème brûlée...)



FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

COCKTAIL PRESTIGE

Cocktail lunch, comprenant 20 pièces par personne prévu pour être en mange debout
(Uniquement avec service)

Bouchées Gourmandes

« Moelleux mousse de Rascasse, Œufs de Caille tapenade, asperges, Bouchon Foie gras, Opéra Saumon, Provençal, etc.

Clubs Niçois

Savouris

Anchoïade de légumes du Potager

Assortiment de mini Bouchées Thaï :

(Nems aux légumes sauce hoïsin, Samossa crevettes, Bouchées poulet saté, Brochettes Crevettes curry rouge.)

Les Animations

Mini Panini « chèvre/Bacon »

Mini panini « Tomate /Mozza/Basilic »

Mini Burger Gourmand

Cuillères et Assiettes Cocktail

Chaud Froid de Lotte a l'Aïoli

Bordj aux Noix, Espuma de chèvre Ô' Miel

Gambas Combawa au lait de Coco

Tartare de Saumon/ guacamole

Ateliers dégustations

Noix de St Jacques juste Snakées & son risotto aux Cèpes

« **Green- Cooker** » Brochette de Foie gras, crème de truffe

Jambon ibérique « Sérano » sur sa griffe

Assortiment de mini desserts

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





COCKTAIL "À 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, etc.
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,
Tsatiki/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... (Bouchées de 30gr)

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus - 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr



Entre collaborateurs ou Clients

Nous avons votre solution a partir de 18.00€

Le F' Buffet

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

Pièces froides :

Pièces de Viandes froide

Porc, Bœuf, Veau

Bayaldis/ Caponatta

Dessert

Gâteaux de soirée

Assortiment de sauces et condiments

Pain de campagne

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr





Buffet Tradition

Buffet CAMPAGNARD

Cascade de charcuterie

Saucissons, Mortadelle, Salami, Jambon cru, Chorizo

Terrine Maison « Campagne, Corse »

Poivrons grillé

Tomate Mozzarella di Bufala

Ou entrées du jour selon production

Pièces froides :

Poulet Roti

Taboulé, Niçoise

❖ Dessert au choix

Tarte aux pommes

Assortiment de sauces et condiments

Pain de campagne

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr



Buffet « Les Balkans »

*Toasts, Pains surprise, Anchoïade
Pissaladière, feuilletés*

*Feuilles de vigne
Tourte de fromage grecque « Beureck »
Poissons marinés et fumé (Saumon, Esturgeon, Hadock)
Tarama
Houmous
Caviar d'aubergine
Medley de légumes confit*

ANNIMATION Plat chaud au buffet

Koulibiac de saumon

Dessert au choix

Ces tarifs s'entendent HT pour l'année 2017 et sans service- Livraison : prévoir 1,50 € HT du kilomètre aller- retour, pour toute autre demande notre équipe commerciale est à votre disposition, délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter.

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

Buffet en 1 service

Buffet Tendance en 1 service pour une prestation plus rapide

BUFFET « EN 1 SERVICE »

Conchiglie farcis al Ricotta & petits légumes

Assortiment de mini Bouchées Thai :

(Nems aux légumes sauce hoïsin, Samossa crevettes, Bouchées poulet saté, Brochettes Crevettes curry rouge.)

Brochette de St Jacques Snakées et son Risotto aux cèpes

Ardoise de Charcuterie Corse & terrines maison

Filet de Saumon Gravlox, Tsasiki et Blinis

Bar a Huitre accompagné de son pain aux céréales

Poivrons grillés aux huiles du soleil

Jambon Ibérique sur sa griffe (sauce Madère)

Mignon d'Agneau a la Plancha petit jus corsé

Bayaldis (Tian de légumes)

Gratin Dauphinois

Craquant Italien (Mélange raffiné de Salades)

Buffet de Fromage de nos régions

« Nos Desserts » au choix

Buffet de Dessert

Croustillant chocolat, Crumble Fruits rouges, Poire Chocolat, Religieuse, Tarte citron

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr



LES BOISSONS



LES VINS Tarif unitaire

Rouges

Domaine de Grand Pièce
Fontcreuse « Cassis »
Cote du Rhône « Chapoutier »
Pomerol « Baron de Foncouvert »
Château Lauzade « provence »
Val d'Arenc « Bandol »
Gigondas
St Hilaire prestige
Fregate Bandol
Chianti Classico

Rosé

Domaine de Grand Pièce
Château Lauzade
Val D'arenc
Minuty Prestige
M de Minuty

Blanc

Fontcreuse
Château Giroud
St Hilaire prestige
Champagnes et Pétillants
Moët & Chandon
MUMM cordon rouge
Charles Durant
Prosecco
Bière Fischer

LES EAUX

Eau minérale

Vittel
Saint George
Orezza

Eaux minérales pétillantes

Perrier
Perrier "Fines bulles"
San Pelegrino
Badoit MOF

LES SOFTS

Jus d'orange
Jus Multi fruits
Coca-Cola / Coca-Cola zéro

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT
Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr



L'ART DE LA TABLE

LA VAISSELLE EN DUR:

Cocktail Apéritif: Prix à la personne 3.60 €

1 Verre Élégance 19 cl, 1 Flute, 1 Tumbler, pichet à jus, serviettes Papier, sacs poubelle, plateau de poste, seau, cuillère de service.

Buffet deb out: Prix à la personne 6.00 €

1 verre Élégance 19 cl, 1 Verre Élégance 14.5 cl, 3 assiettes Lunchs, verrines à café et cuillères à moka, couteaux et fourchettes Entremet, couverts de service, fourchettes à gâteaux, serviettes papier, Sacs poubelle, pelle à gâteaux.

Buffet assis: Prix à la personne 9.00 €

1 verre Élégance 19 cl, 1 Verre Élégance 14.5 cl, 2 assiettes Lunchs, 1 assiette de table, tasses et sous tasses à café et cuillères à moka, couteaux et fourchettes de table et entremet, couverts de service, fourchettes à gâteaux, sacs poubelle, serviettes

LE NAPPAGE

Nappage de table blanche tissus (2 m x 2 m) 13.00 €
 Nappe de table blanche tissus (2,4 m x 2,4 m) 15.00 €
 Nappe de buffet blanche tissus (2 m x 6 m) 35.00 €
 Nappe de buffet blanche tissus (2 m x 8 m) 51.00 €
 Serviette blanche tissus 1.00 € Buffet nappé blanc 2 mètres 41.00 € Buffet nappé blanc 5 mètres 80.00 €

LES TABLES:

Table ronde 1 m (4/6 pers) 7.00 € Table ronde diamètre 1,20 m (6/8 pers) 13.00 € Table ronde diamètre 1,50 m (8/10 pers) 16.00 € DIVERS:
 Mange debout en lycra noir
 Chaise capitonnée en velours (verte ou rouge) 5.00 €

FEMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT
 Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

