



Commandez par téléphone ou en boutique

06 Rue des Poilus 13600 La Ciotat / 04 42 08 44 63
Christophe.femel@free.fr / www.femeltraiteur.com
Facebook & Instagram : Fémel Traiteur

Fémel Traiteur.

Menu Spécial Fêtes Carte Traiteur et Pâtissier

Découvrez nos propositions afin de
ravir vos invités et votre famille
autour d'un repas de fête.

Nos Volailles Fermières

- ❖ Chapon
- ❖ Poularde
- ❖ Volaille de Bresse
- ❖ Pintade Chaponnée
- ❖ Foie gras crus
- ❖ Pigeon, Caille



Nous vous proposons la farce et la cuisson.

Plaisir de Terroirs *Fromages et Gourmandises*

Des noms de légendes, des terroirs de renom, des savoir-faire et des labels.

Nous avons un large choix de fromages, variés et parfumés. Nous vous proposons un panel à découvrir sur nos plateaux.

Un plateau de fromages comme un pur bonheur.



Pour votre Apéritif et Cocktail

- ❖ Plateau Mini Bouchées prestige 50 Pièces 55.00€ le plt
- ❖ ½ Plateau bouchées chaudes 25 Pièces 26.00€ le plt
- ❖ Plaisir des Fêtes 40 Pièces 45,00€ le plt
(Rollup, Guacamole petit pois, Opaline de langouste, Veggie)
- ❖ Bun's & Brioches 30 Pièces 38.00€ le plt
(Foie gras chutney de figue, Savouris, Bagna, Saumon)
- ❖ Bouchées Thaï 50 Pièces 70.00€le plt
(Mini Nem, Samossa, Crevette...)

Notre Foie Gras Maison, Recette du Chef Christophe

100% lobes de foie gras entiers 130€ le Kg

Caviar d'Aquitaine sur Commande 20g/50g/100g

NOS ENTRÉES FESTIVES

- Dôme Norvégien (œuf poché entouré de saumon fumé posé sur un blinis) 6,90€ Pièce
- Aspic (Foie gras, Saumon, Œuf) 2,80€ Pièce
- Demi-langouste à la Parisienne (env.300gr) 21,00€ Pièce
- Saumon fumé D'Ecosse KAVIARI 84,00€ Kg
- Coquille de Saumon 4,90€ Pièce
- Entremet aux noix de St Jacques Persillées 7.90€ Pièce
- Bouchée à la Reine ou aux fruits de Mer 5,50€ Pièce
- Coquille Saint-Jacques 7,20€ Pièce

- Suprême de rouget & noix de St jacques 6,90€ Pièce
- Croustillant Pomme foie gras 7.50€ Pièce
- Boudin blanc aux Girolles 22,00€ Kg
- Boudin blanc Truffé 29,00€ Kg

Nos incontournables Charcuteries de Fêtes

Pour ravir vos convives découvrez notre large choix de : Pâtés
Croûte, Galantines, Volailles farcies.

Nos Plats « Tradition »

- Sanglier de Chasse forestière 29,00 €Kg
- Fondant de Poularde Ô Vin Jaune 29,80 € Kg Civet
- de chevreuil grand veneur 32,00 € Kg Jarret
- d'Agneau confit aux Morilles 12.90€ Pièce Ballotin de
- Chapon au foie gras 8,90 € Pièce Caille
- farcie au foie gras 7,90 € Pièce
- Filet de Bœuf Wellington 24,90 € Par Pers
- Kouloubiac de Saumon 7,90 € Pièce
- (Pour les viandes et poissons en croûte mini 8 pers)
- A titre indicatif pour les civets : 1 kg pour 4 personnes

LES GARNITURES : 5.00€Par Pers

- Duxelle de Champignon
- Royale de Légumes de saison
- Pomme Dauphine

Gratin Dauphinois Cèpes & Truffles



MENU RESTIGE

Apéritif, 2 Entrées, 1
Plat

Assortiments de Petits fours salés (4 pièces par personne)



Foie gras de canard Mi-cuit Petit
confit d'oignon



½ Langouste en Bellevue
(Cal 300 gr la ½)



L'un de nos Civets au choix dans la carte Ou
Moelleux de Poularde au Vin jaune

Garniture de légumes
(Flan de légumes, Gratin Dauphinois aux
Truffes)

39,00€ par personne

COCKTAIL uniquement pour le reveillon du 31 décembre

Cocktail Dinatoire : 18 pièces salées+ 3 ateliers+ 3 pièces sucrées

• Capture rectangulaire

Bouchées Gourmandes :

- Mini Club Niçois, Savouris
- Moelleux Chèvre miel, Bun's foie gras figue,
Endive Roquefort noix, involtini sablé Parmesan

Création Prestige 2021 :

- Opaline de Langouste
- Bonbon Guacamole de petit pois
- Carotte pince à linge , Tarama et Salicorne
- Chioggia Veggie
(houmous, tofu fumé, graine de cumin torréfié)



Cuillères & Verrines

- Finlandaise/gambas,
- Foie gras , chutney de Mangue
- Guacamole/tartare de saumon Wasabi
- Bordj au lait de Coco, espuma chèvre miel

Tapas Gourmet :

- Le Corsu, Le Provençal, L'anchoïade
- Nos P'ti Roulés au blé Noir :
Saumon Wasabi, Bleue Salami



Les Animations & Ateliers dégustations

- Mini Panini
- Mozza, Tomate, Basilic Chèvre, Bacon
- Mini Burger gourmand
- Plancha de Chiffonnade Corse
- Ardoise Cocktail de notre maître fromager



Assortiment de mini desserts

- Cannelés, Verrine chocolat , Paris brest, Tarte citron, Tartelettes fruits, ...

Prix par personne: 35.60€

Nos Créations Bûches Pâtissières

Cette année encore notre Chef a élaboré plusieurs bûches afin de finir ce repas sur une touche d'exception.

Découvrez et/ou Offrez également nos Macarons pour les plus gourmands !

Il y en a pour les férus de chocolat, pour les délicats qui aiment l'aciduler de la framboise, pour les curieux de goûts insolites, pour ceux qui préfèrent se laisser surprendre et piocher au hasard. Un écrin original de douceurs fondantes et craquantes pour le bonheur des petits et des grands.



Fémel Traiteur

Créations Bûches de Noël

Commandez votre buche pour les fêtes en 4-6-8-10 personnes, a partir de 18€

Coffret de Macaron par 8 ou 16 en coffrets cadeaux

Buches Marron

Croustillant praliné, ganache choco/marron , crémeux vanille, mousse marron et éclats de marron, glaçage ivoire et suprême

Buche Exotique

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, crémeux fruits exotique, mousse coco banane

Buche Chocolat

Croustillant Chocolat, praliné noisette /amande, crémeux chocolat Lait, mousse chocolat Valrhona, glaçage Miroir

Buche PomPom

Biscuit financier noisette, crémeux caramel fleur de sel, marmelade pomme verte, mousse pomme manzana.

