



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.



- ❖ Chapon
- ❖ Pouarde
- ❖ 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 (Rollup, Guacamole petit pois, Opaline de langouste, Veggie)	45,00€ le plt
❖ Bun's & Brioches 30 Pièces (Foie gras chutney de figue, Savouris, Bagna, Saumon)	38,00€ le plt
❖ Bouchées Thaï 50 Pièces (Mini Nem, Samossa, Crevette...)	70,00€ le plt

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 blini)	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 Poule de la Vache 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
Koulibiac 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 & Truffes

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 Pouarde au Vin jaune

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

39,00€ par personne

COCKTAIL uniquement pour le réveillon du 31 décembre

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

= Capture rectangulaire

Création Prestige 2021 :

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

(hummous, 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 Provencal, L'anchioïade
- 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, ...

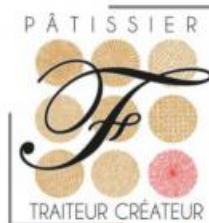
Prix par personne: 35.60€

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

Capture écran framboise

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

Coffret de Macaron par 8 ou 16 en coffrets cadeaux

Bûches Marron

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

Bûche Exotique

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

Bûche Chocolat

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

Bûche PomPom

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

