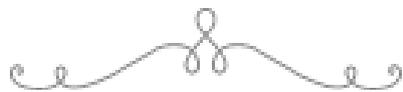




*Pro & Pro  
Cocktail,  
Repas et  
Buffet*



**PRÉSENTÉ PAR CHRISTOPHE  
FEMEL TRAITEUR**





*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.

## *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.



# Les Cocktails

Deux cocktails au choix:

- Soupe Champenoise
- Cocktail Exotique
- Spritz
- Mojito

Boissons Soft :

- Coca, Jus de fruits, Perrier

Personnel de service :

1 serveur pour 30 convives



# COCKTAIL « Prélude »

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

## Bouchées Gourmandes

- 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 »

*Cocktail 8 pièces par personne pour une durée de moins d'1heure.*

## Bouchées salées

- 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



## Sucré

- Mignardises Assorties



# COCKTAIL "Calanques"

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

## Nos Bouchées

- Bouchées Gourmandes "Moelleux mousse de Rascasse, Œufs de Caille tapenade, asperges, Bouchon Foie gras, Opéra Saumon, Provençal,
- Savouris "brioche thon,
- salade, crevettes "
- Clubs niçois
- Pics Crêpes dentelle « Saumon crème citron, Veggie, Poulet Curry »
- Sushi Bar : Nigiri, California, Sushi
- Pain Polaire saumon fumé
- Mini Bouchées Chaudes
- Mini-quiches,
- Feuilletés



## 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 Mangue pistache,
- Galant,
- Opéra, Poire Chocolat,
- Crème brûlée

# COCKTAIL TAPAS

*Cocktail lunch, pouvant être décliné différemment : 8, 12 et 18 pièces*

## Bouchées

### Assortiment de mini bouchées Prestige 6 pièces par personne

- Bouchées découverte
- “Foie gras poire au vin, tartelette magret roquefort, Blinis saumon, Œufs de cailles, Tapenade, Cône de chèvre au Miel, polenta Nimoise etc. ”
- Clubs Garrigues « chèvre miel »
- Savouris « Thon salade »
- Bar a Sushi « Nigiri, California, Maki »
- Veggie Yep
- Anchoïade de légumes du Potager
- Assortiment de mini Bouchées Chaudes

#### Tapas Gourmets

- Le Corsù
- Le provençal
- Le Calanque

#### Tapas Nordique

- Le Finlandais
- Le Norvégien
- Le Yeti



## Les Animations & Ateliers dégustations

- Mini Panini « Mozza, Tomate, Basilic »
- « Chèvre, Saumon, Béarnaise » Mini Burger
- Bar a Huitres
- Noix de St Jacques Chorizo & son risotto aux Cèpes
- Plancha de Chiffonnade Corse
- Ardoise Cocktail de notre maître fromager



## CUILLERES & ASSIETTES COCKTAIL

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



## Assortiment de mini desserts

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

# Prestation "Journée Travail"



## Buffet d'Accueil dès le matin jusqu'au dessert

### Café d'Accueil

- Café, Thé, Chocolat Jus de fruits, eaux minérale
- 3 Mini viennoiseries
- Service, nappage,
- vaisselle jetable



### Apéritif

#### Bouchées Gourmandes :

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

#### TapasGourmet:

- Le Corsù
- Le provençal
- Le Calanque

#### Mini bouchées Chaudes :

- Mini Quiche
- - Mini Feuilletés



### Buffet déjeunatoire

Buffet de hors d'œuvres

- Poivrons grillés « Veggie »
- Tatin de Brandade en habit rouge
- Anchoïade de Légumes du Marché «Veggie »
- Pizzaladière aux gousses d'Ail
- Salade Chinoise « Veggie »
- Plancha de Charcuterie, Sérano sur sa griffe
- Caillette provençale

Buffet d'Animations chaudes

- Plancha de Brochette de Volaille pané
- Brochette de Black Angus, maître d'hôtel
- Wok de Gambas, légumes croquants
- Tajine Kefta « Veggie », semoule safrané

**Rouge, Rosé ou Blanc**  
**Domaine de Frégate**  
**1 bouteille pour 5 personne**



Buffet de fromages Affinés assortiment de pains de campagne



### Nos Desserts

- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat,
- Cake
- Crème Brulé
- Mini tartes assorties

# COCKTAIL "À LA CARTE"

## Planche de Charcuterie Corse (20 personnes) :

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

## Plateau de 66 Bouchées Gourmandes :

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

## Plateau de 48 Brioches Assorties :

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

## Plateau de 48 Tapas Gourmet Assorties :

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

## Plateau de 50 Bouchées Thaï :

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

## Plateau de 48 Sphère du Temps :

*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) :

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

## Plateau de 52 Emotions sucrées :

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

## Plateau de 30 Plaisirs Intenses :

*Eclairs, Barquette citron, Tarte Mangue pistache, Galant, Opéra, Poire Chocolat, Crème brûlée... (Bouchées de 30gr)*



# Les Buffets

## Forfait Vaisselle

vaisselle et Nappage compris selon buffet

## Forfait Service:

1 Serveur pour 30 personnes

## Supplément Apéritif : 4.00€ par personne

Plateaux de Toast 4 pièces par personne

cocktail champenois

Pastis , Whisky , Soft

## Forfait Vin de Pays

1 bouteille pour 5 deux couleurs au choix

Boissons comprises

eaux minérale

Vin :Domaine de Frégate

"Frégalon "

Café



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

# 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

## Nos Desserts

- Gâteaux de soirée



# 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 :

- Suprême de Pintade
- Taboulé, Niçoise

## Nos Desserts

- Tarte aux pommes



# Buffet « Les Balkans »

## Buffet de hors d'œuvres

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

## Pièces chaudes

- Kouloubiac de saumon
- crème d'Oseille

Desserts aux choix



# BUFFET « EN 1 SERVICE »

## Buffet de hors d'œuvres

- Conchiglie farcis al Ricotta & petits légumes
- Assortiment de mini Bouchées Thaï :  
(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 Gravlax, Tsasiki et Blinis
- Bar à Huitre accompagné de son pain aux céréales
- Poivrons grillés aux huiles du soleil
- Jambon Ibérique sur sa griffe (sauce Madère)
- Gigot d'Agneau
- Bayaldis (Tian de légumes)
- Gratin Dauphinois
- Craquant Italien (Mélange raffiné de Salades)

## Buffet de Fromage de nos régions

### Nos Desserts

- Croustillant chocolat,
- Pavlova Fruits Rouges
- Mille feuille caramel vanille,
- Fraisier

# Repas De Gala Grand Nombre

## Les Entrées au choix

Pressé de Jarret et confit de Canard au Foie Gras, salade de Lentilles verte au vinaigre de Xeres

ou

Entremet de St Jacques persillées, Perles d'Harenga, Mousseline d'Orange

ou

Feuilleté confit Pomme Foie gras, Mesclun balsamique

ou

Mille feuille St Jacques & rouget, comptée de fenouil



## Les Plats Chauds au choix

Aromatique d'Agneau, céréales au Parfum d'ailleurs

ou

Navarin d'Agneau Provençale soufflé de légumes d'Antan

ou

Daube de Joue de Bœuf mijoté, polenta Crémeuse

ou

Suprême de Pintade au vin Jaune, polenta en jardinière



## Nos Dessert au choix

Croustillant Chocolat Tonka

Pavlova Fruits Rouges

Abricot Pistache Nougat

Fraisier

Ou selon la Carte du Cheffe et de la saison

Notre tarif comporte les postes suivant:

- Le Repas complet, Le service, Vaisselle et nappage tissus
- Forfait Boissons Vin : rouge, Rosé ( Frégalon)  
Eau Vittel, Badoit, Café

**PRIX PAR PERSONNE : A partir de 38.00€**

# Dîner et Déjeuner de Convention

## Les Entrées au choix

Pissaladière de St Jacques et Rouget, Ravigote d'Herbes

ou

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



## Les Plats Chauds au choix

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



## Nos Dessert au choix

Croustillant Chocolat Tonka

Pavlova Fruits Rouges

Abricot Pistache Nougat

Fraisier

Ou selon la Carte du Cheffe et de la saison

Notre tarif comporte les postes suivant:

• Le Repas complet, Le service, Vaisselle et nappage tissus

Forfait Boissons Vin : rouge, Rosé ( Frégalon)

Eau Vittel, Badoit, Café

**PRIX PAR PERSONNE : A partir de 39.00€**



# *Nos prestations*



*Christophe FEMEL et son équipe vous accompagnent pour réaliser votre événement à votre image.*

Nos prestations comprennent une équipe complète nécessaire au bon déroulement de votre manifestation Personnel de salle, un maître d'hôtel ainsi qu'un serveur pour 30 convives.

## *Les Boissons pour les buffets apéritifs*

Nous assurons le nappage des tables, le dressage de la verrerie et des décorations sur nos buffets.

Nous assurons la mise en place des animations prévues.

# Conditions Générales



Les conditions générales de vente ainsi que le devis sont à nous retourner signés en même temps que le 1er chèque d'acompte.

Pour un parcours supérieur à 50 kilomètres 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.



# Conditions Générales

## Le Nombre

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat.

Le nombre définitif nous sera donné six jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection importante. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les six jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.



## Responsabilité En cas de dégradations

Responsabilité En cas de dégradations importantes du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

Date, Nom et Signature du client (Précédés de a mention « Lu et Approuvé »)



# *Contacts*

FÉMEL TRAITEUR



6, rue des Poilus – 13600  
LA CIOTAT



[christophe.femel@free.fr](mailto:christophe.femel@free.fr)



06.89.21.99.83



[www.femeltraiteur.com](http://www.femeltraiteur.com)



fémel traiteur

