



# Guide Événements Familiaux

**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.

## 2018

### *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.



# Nos Cocktails



# COCKTAIL Calanques



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

## Bouchées Gourmandes

- Mini Club Niçois
- Mini Savouris au Thon
- Bun's foie gras figue
- Endive roquefort Noix
- Sablé parmesan, Ivoltini

## Tapas Création

- Le Corsù  
«tapenade, chiffonnade Corse »
- Le Calanque  
« Pesto, Mousse de rascasse »
- Le Provençale  
«Olive verte, Bille de Mozza pesto »

## Retour de Seville

- Tartine confit de fenouil et filet d'anchois pimentés
- Pané Con Tomate /Jambon sec et Parmesan
- Pain Pita comme un Kebab
- Effiloché de porc et légumes au Whisky
- Wrap BéchéAsperge Chorizo

## Les Animations

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



## Assortiment de mignardises ou Entremet Création



# COCKTAIL TAPAS

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



## Bouchées Gourmandes

- Mini Club Niçois
- Mini Savouris au Thon
- Bun's foie gras figue
- Endive roquefort Noix
- Sablé parmesan, Ivoltini

## Tapas Création

- Le Corsù  
«tapenade, chiffonnade Corse »
- Le Calanque  
« Pesto, Mousse de rascasse »
- Le Provençale  
«Olive verte, Bille de Mozza pesto »

## Retour de Seville

- Tartine confit de fenouil et filet d'anchois pimentés
- Pané Con Tomate /Jambon sec et Parmesan
- Pain Pita comme un Kebab
- Effiloché de porc et légumes au Whisky
- Wrap BéchéAsperge Chorizo

## Les Animations & Ateliers dégustations (3 au choix)

- Mini Panini « Mozza, Tomate, Basilic »

Chèvre, Bacon » et Mini Burger

- Bar à Huitres
- Brochette de Black Angus Maître d'Hotel
- Atelier Foie gras grand cru recette du chef

- Noix de St Jacques Chorizo & son risotto aux Cèpes
- Ravioles de Langouste, Espuma de Favouille
- Plancha de Chiffonnade Corse
- Ardoise Cocktail de notre maître fromager

## CUILLERES & ASSIETTES COCKTAIL

- Finlandaise, Gambas a l'Ail
- Melon jambon de parme porto
- Cappuccino d'asperge chorizo
- Tartare de Saumon, Espuma Wasabi

Assortiment de Mignardises ou Entremet (voir carte)

Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter

# 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 45 Bouchées Gourmandes :

Mini Club Niçois, Mini Savouris au Thon, Bun's foie gras figue, Endive roquefort Noix, Sablé parmesan Ivoltini, moelleux chèvre miel.

## Plateau de 42 Créations Prestiges :

Opaline de Langouste, Bonbon Guacamole de petit pois, Douceur de Saumon combava, Carotte pince a linge , Tarama et Salicorne , Baggel saumon, avocat, perle de citron

## Plateau de 48 Tapas Gourmets Assortis :

Le P'Ti Corsù (chiffonnade de charcuterie corse, caviar de tomate), Le Provençal (Bille de Mozza, Pesto, tapenade verte) Le Calanque ( anchoiade, asperge, carotte, oeuf)

## Plateau de 50 Bouchées Thai :

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

## Plateau de 48 Retour de Seville :

Tartine confit de fenouil et filet d'anchois pimentés, Pané Con Tomate /Jambon sec  
Pain Pita comme un Kebab, Effiloché de porc et légumes au Wisky, Wrap BéchéAsperge Chorizo

## Planche de Fromages affinés (20 personnes) :

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

## Plateau de 48 Emotions sucrées :

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

Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, 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€

Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter



# Buffet Tradition

- 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



Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter

# Le F' Buffet

- 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 ...)



Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, 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

Assortiment de Mignardises selon les saisons 3 par personne

- 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 comprise si serveur.

Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, 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

## Entrées

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

Buffet de fromages Affinés assortiment de pains de campagne

## Desserts

- Assortiment mignardises
- Entremets 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

Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, délai de commande 72h minimum, risque d'allergie nous consulter



# Nos 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

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

Contactez-nous pour toutes demandes spéciales.

Ces tarifs sont en HT, 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 :

- Fruits Rouge, Ganache Vanille OU Verveine OU Pistache
- Pêche de Vigne, Ganache Romarin, Biscuit Amande
- Ganache Nougat, Abricot, Biscuit Pistache
- Croustillant Chocolat, Insert Caramel OU Praline OU Poire Gingembre

Suppléments : Cascade de Fruits, Cascade de Fleurs, Décoration à Thème

- Pièce Montée de Croque en bouche ( 3 choux par personne)
- Pièce Montée de Macarons de notre Amis Guillaume ( MOF pâtissier) ( 3 Macarons P/P): 6.00€/P/P
- Gâteaux d'Anniversaire ( choix sur notre carte du moment)
- Plateau de Mignardises 48 pièces  
Mignardises (Création Clémence notre cheffe)
- Beignets chaud aux chocolat ( 40 pièces)
- 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



13600 LA CIOTAT



Christophe.femel@free.fr



06.89.21.99.83



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



fémel traiteur

