



**FG CUISINE**

Conseil culinaire · Cours de cuisine  
Chef Privé · Traiteur · Pâtisserie

[www.fg-cuisine-traiteur.fr](http://www.fg-cuisine-traiteur.fr)



**FG CUISINE**

Conseil culinaire - Cours de cuisine  
Chef Privé - Traiteur - Pâtisserie

## LES SALADES 2023

---



### *Nos salades*

**Salade de crozet** 1,60€/part  
Légumes rôtis et pesto

**Salade de crozet** 1,90€/part  
Lardons, beaufort, noix, oeuf

**Salade langues d'oiseaux** 1,80€/part  
Mozza, tomates cerise confites, basilic

**Salade de lentilles** 1,80€/part  
Échalotes, diots, œufs, croutons

**Salade Nordique** 1,90€/part  
Pomme de terre, thon, persil, œufs,  
tomate, hareng



**Salade Daupinoise** 2.10€/part  
Raviole poêlée, mache, noix, comte

**Taboulé** 1,60€/part  
Semoule, brunoise légumes, coriandre,  
menthe, grenade

**Salade fraîcheur** 1,80€/part  
Roquette, avocat, pamplemousse, crevette



**Salade César** 1,80€/part  
Volaille, sauce césar, parmesan, œuf, crouton

**Salade de quinoa à la Grecque** 1,90€/part  
Feta, olive noire, concombre, menthe, sauce yaourt

**Les Plateaux** 1,90€/part  
Plateau tomate, mozza, basilic  
Plateau melon, jambon cru, caramel de porto  
Plateau pastèque, olive noire, coppa



**FG CUISINE**

Conseil culinaire - Cours de cuisine  
Chef Privé - Traiteur - Pâtisserie

COCKTAILS SALÉS 2023

## Les Verrines

Soupe de melon / Pastis	0,90€/pièce
Velouté de petits pois et menthe/ crème montée au piment d'Espelette	1.00€/pièce
Mousse de fromage frais / Tomates confites et chorizo	1.00€/pièce
Mousse de chèvre frais, pesto, feuilles aux graines	1.00€/pièce
Saint jacques snackée / crème curry et agrumes	1,20€/pièce
Panacotta parmesan / confit de tomates / crumble aux herbes	0,90€/pièce
Crèmeux de foie gras et pommes granny	1,20€/pièce
Caviar d'aubergine / basilic / chiffonnade de grison	1.00€/pièce
Gaspacho de tomates	0,90€/pièce
Coulis velouté de panais vanille crumble amande	1.00€/pièce



## La Plancha/wok

Brochette de crevette / chorizo	1.00€/pièce
Brochette de bœuf yakitori	1.00€/pièce
Brochette de poulet / cacahuète	0.90€/pièce
Brochette crevette marinée au citron vert et coco râpée	1.00€/pièce
Wok de légumes soja sauce, sésame et coriandre	2,10€/part
Truffade auvergnate	2.00€/part



*Nous faisons également  
du sur mesure !*



**FG CUISINE**

Conseil culinaire · Cours de cuisine  
Chef Privé · Traiteur · Pâtisserie

COCKTAILS SALÉS 2023

## Les Bouchées

### Mini Burger

Poulet mariné / guacamole / cheddar	1,10€/pièce
Magret de canard / foie gras / confiture de fraises	1,30€/pièce
Cochon à la bière 72h, sauce barbecue, comté	1,30€/pièce

### Club sandwich

Thon roquette	0,90€/pièce
Façon César	0,90€/pièce
Guacamole truite fumée	1,00€/pièce
Foie gras et confit de fraise au thym citron	1,10€/pièce

### Financier

Olive noir et speck	0,80€/pièce
Pesto et mozzarella	0,80€/pièce
Saumon et citron vert	0,80€/pièce

### Tartelettes

Tartare de légume mousse de chèvre au miel	1,00€/pièce
Guacamole truite aneth	1,10€/pièce
Tartare de foie gras, fraise et cress	1,20€/pièce

### Wraps

Fines herbes / poivrons confits	0,80€/pièce
Fines herbes / thon / roquette	0,90€/pièce
Façon salade César	0,90€/pièce
Jambon truffé et fromage travaillé	1,05€/pièce

### Divers

Cannelés au chorizo	0,80€/pièce
Bruschetta poivrons confits et jambon de parme	0,90€/pièce
Pizzas	0,90€/pièce
Quiches	1.10€/pièce
Nos planches majestueuse de fromage et variations de pain	4,50€/pièce



*Nous faisons également  
du sur mesure !*



**FG CUISINE**

Conseil culinaire · Cours de cuisine  
Chef Privé · Traiteur · Pâtisserie

OFFRE SUCRÉE 2023

## Les Desserts

Cubique chocolat	0,90€/pièce	Quenelle chocolat	0,80€/pièce
Tatin en revisite	0,80€/pièce	Brochette de fruit / fontaine chocolat	1,40€/pièce
Tartelette praline fruits rouges	0,90€/pièce	Tarte citron en revisite	0,80€/pièce
Mini choux craquelin (saveurs au choix)	0,90€/pièce	Biscuiterie (Financier, Rocher coco, cookies, sablés)	0,70€/pièce
Macaron (saveurs au choix)	1.10€/pièce		



*Nous faisons également  
du sur mesure !*



**FG CUISINE**

Conseil culinaire - Cours de cuisine  
Chef Privé - Traiteur - Pâtisserie

OFFRE SUCRÉE 2023

## Entremets

**Fraisier ou Framboisier (Mai à sept)** 3.20€/part

Génoise/ Cœur de fraises acidulées / Ganache montée ivoire et fève de tonka

**Pomme / Caramel** 3.10€/part

Palet breton / cœur crémeux caramel et fleur de sel / pommes fondantes / chantilly caramel

**Vanille / Caramel / Spéculos** 3.10€/part

Ganache montée vanille / insert crémeux caramel et pain de gènes / croustillant praliné spéculos

**Tonka / Cacahuète** 3.10€/part

Streusel et biscuit amandes / caramel et brisures de cacahuètes / mousse fève de tonka

**Chocolat praliné / Citron** 3.00€/part

Financier amande / croustillant feuillantine / insert praliné lemon-curd / mousse chocolat

## Tartes

**Framboises / Pistache** 3.20€/part

Pâte sucrée / crème pistache et amandes / confit de framboises / ganache montée ivoire et pistache / pistaches caramélisées

**Chocolat / Caramel** 3.20€/part

Glaçage rocher  
Pâte sucrée /caramel cacahuète / ganache chocolat noir /disque de bavaroise au chocolat au lait enrober de glaçage rocher

**Citron / Fraises / Verveine** 3.20€/part

Pâte sucrée / crème d'amandes / confit de fraises et verveine / Lemon curd / fraises fraîches/ meringue Italienne

**Chocolat / Café** 3.00€/part

Pâte sucrée / crème d'amandes au café / ganache chocolat lait / ivoire / ganache montée café

**Tatin** 2.90€/part

Pâte sucrée / pomme fondante caramélisée vanille



*Et encore ...*

**Gâteau en pâte à sucre**

**Devis sur demande**

Nous pouvons mettre à votre disposition les supports de présentation à étage, support lumineux, etc.  
Nos desserts sont modulables et ajustables en fonction de vos goûts.  
Toutes nos créations sont réalisées maison et ne sont pas issues d'assemblage.