



FG CUISINE

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

www.fg-cuisine-traiteur.fr



FG CUISINE

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

LES SALADES 2025



Nos salades

Salade de crozet

Légumes rôtis et pesto

2.10€/part

Salade de crozet

Lardons, beaufort, noix, oeuf

2.50€/part

Salade langues d'oiseaux

Mozza, tomates cerise confites, basilic

2.10€/part

Salade de lentilles

Échalotes, diots, œufs, croutons

2.50€/part

Salade Nordique

Pomme de terre, thon, persil, œufs,
tomate, hareng

2.70€/part



Salade Daupinoise

Raviole poêlée, mache, noix, comte

2.60€/part

Taboulé

Semoule, brunoise légumes, coriandre,
menthe, grenade

1.90€/part

Salade fraîcheur

Roquette, avocat, pamplemousse, crevette

2.50€/part



Salade César

Volaille, sauce césar, parmesan, œuf, crouton

1,80€/part

Salade de quinoa à la Grecque

Feta, olive noire, concombre, menthe, sauce yaourt

1,90€/part

Les Plateaux

Plateau tomate, mozza, basilic

Plateau melon, jambon cru, caramel de porto

Plateau pastèque, olive noire, coppa

1,90€/part



FG CUISINE

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

COCKTAILS SALÉS 2025

Les Verrines

Soupe de melon / Pastis	1,10€/pièce
Velouté de petits pois et menthe/ crème montée au piment d'Espelette	1,20€/pièce
Mousse de fromage frais / Tomates confites et chorizo	1,20€/pièce
Mousse de chèvre frais, pesto, feuilles aux graines	1,20€/pièce
Saint jacques snackée / crème curry et agrumes	1,50€/pièce
Panacotta parmesan / confit de tomates / crumble aux herbes	1,10€/pièce
Crèmeux de foie gras et pommes granny	1,50€/pièce
Caviar d'aubergine / basilic / chiffonnade de grison	1,10€/pièce
Gaspacho de tomates	1,00€/pièce
Coulis velouté de panais vanille crumble amande	1.20€/pièce



La Plancha/wok

Brochette de crevette / chorizo	1,20€/pièce
Brochette de bœuf yakitori	1,20€/pièce
Brochette de poulet / cacahuète	1,10€/pièce
Brochette crevette marinée au citron vert et coco râpée	1,20€/pièce
Wok de légumes soja sauce, sésame et coriandre	2,10€/part
Truffade auvergnate	2,70€/part



*Nous faisons également
du sur mesure !*

Les Bouchées

Mini Burger

Poulet mariné / guacamole / cheddar	1,50€/pièce
Magret de canard / foie gras / confiture de fraises	1,80€/pièce
Cochon à la bière 72h, sauce barbecue, comté	1,50€/pièce

Club sandwich

Thon roquette	1,10€/pièce
Façon césar	1,10€/pièce
Guacamole truite fumée	1,30€/pièce
Foie gras et confit de fraise au thym citron	1,60€/pièce

Financier

Olive noir et speck	1,00€/pièce
Pesto et mozzarella	1,00€/pièce
Saumon et citron vert	1,20€/pièce

Tartelettes

Tartare de légume mousse de chèvre au miel	1,20€/pièce
Guacamole truite aneth	1,40€/pièce
Tartare de foie gras, fraise et cress	1,60€/pièce

Wraps

Fines herbes / poivrons confits	1,10€/pièce
Fines herbes / thon / roquette	1,10€/pièce
Façon salade césar	1,10€/pièce
Jambon truffé et fromage travaillé	1,40€/pièce

Divers

Cannelés au chorizo	1,00€/pièce
Bruschetta poivrons confits et jambon de parme	1,10€/pièce
Pizzas	1,00€/pièce
Quiches	1.10€/pièce
Nos planches majestueuse de fromage et variations de pain	5,50€/pièce



*Nous faisons également
du sur mesure !*



FG CUISINE

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

OFFRE SUCRÉE 2025

Les Desserts

Cubique chocolat	1,20€/pièce	Quenelle chocolat	0,90€/pièce
Tatin en revisite	1,20€/pièce	Brochette de fruit / fontaine chocolat	1,70€/pièce
Tartelette praline fruits rouges	1,20€/pièce	Tarte citron en revisite	1,20€/pièce
Mini choux craquelin (saveurs au choix)	1,10€/pièce	Biscuiterie (Financier, Rocher coco, cookies, sablés)	1,00€/pièce
Macaron (saveurs au choix)	1.40€/pièce		



*Nous faisons également
du sur mesure !*



FG CUISINE

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

OFFRE SUCRÉE 2025

Entremets

Fraisier ou Framboisier (Mai à sept) 3,20€/part

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

Pomme / Caramel 3,20€/part

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

Vanille / Caramel / Spéculos 3,20€/part

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

Tonka / Cacahuète 3,20€/part

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

Chocolat praliné / Citron 3,20€/part

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

Tartes

Framboises / Pistache 3,30€/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 3,30€/part

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

Chocolat / Café 3,10€/part

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

Tatin 3,00€/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.