AUTOMNE/ HIVER



FENO BOOK 23-24

LUNCHBOX, GRANDS PLATS À PARTAGER PIÈCES COCKTAILS & PETIT DÉJ/ GOUTER

Chez Fenouil, toute l'équipe est à votre écoute pour comprendre au mieux vos demandes et les réaliser avec soin.

HTTPS://FENOUIL-PARIS.FR





LUNCH BOX ———————————————————————————————————	P3
PLATS À PARTAGER ————	P5
PIÈCES COCKTAILS ————	P7
PETIT DÉJ	P9
BOISSONS —	P11

8 RUE POISSONIÈRE - 75002 2 PLACE JEAN-PIERRE LÉVY - 75008

DES PLATS VARIÉS, ÉQUILIBRÉS, DE SAISON, SAINS MAIS TRÈS GOURMANDS! CHEZ FENOUIL, LE LÉGUME EST AU CENTRE DE L'ASSIETTE. ON PROPOSE AUSSI DES PROTÉINES ANIMALES POUR SATISFAIRE TOUT LE MONDE:)

Plat seul / 14euros HT (+1 euros avec protéine)
Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert / 17 euros HT
Formule Entrée + Plat + Dessert / 21euros HT

Exemples de plats:

- Boulettes de poulet à la sauge, riz frit à la tomate, aubergine rôtie, herbes fraiches & pickles
- Kefta de boeuf aux herbes, semoule aux épices douces & légumes rôtis
- Crumble de légumes de saison au cantal, tzatziki de radis d'Automne à la menthe, salade fraiche
- Curry de patate douce & pois chiche au lait de coco, riz, oignons frits & huile de paprika fumé

Entrées:

- Soupe de butternut au beurre noisette
- Poireaux vinaigrette, huile verte & labneh maison

Desserts:

- Cookie chocolat noir & fleur de sel
- Cake citron & graines de sésame
- Carrot cake, glaçage crémeux

Plus healthy:

- Fromage blanc, confiture maison
- Compote de pomme à la fève de tonka, muesli croustillant







Danae & Antoine en cuisine en train de préparer vos boxs déj

Notre fameuse soupe de poireaux & chantilly aux zestes de citron









Plusieurs choix de packaging sont dispos.
Vous demandez, on s'adapte!

PLATS A PARTAGER

LE REPAS EST UN MOMENT DE PARTAGE ET D'ÉCHANGES ! OPTEZ POUR DE GRANDS PLATS À PARTAGER

Tarif à la demande, offre possible pour des groupes de 5 à 200 personnes

Plats chauds:

- Potimarron & patate douce rôtis, fêta, herbes
- Gratin de pomme de terre & chou-fleur, béchamel maison & cantal
- Riz frit aux légumes d'Automne, oignons frits
- Parmentier de lentilles végétarien, purée de patate douce
- Lasagnes butternut, épinard & ricotta
- Chili végétarien aux lentilles
- Légumes rôtis (sublimés de multiples manières)





On vous compose votre buffet, vous mangez à votre faim!







Chez Fenouil, le client est KING! Végétarien, vegan, restrictions alimentaires quelconques? On s'adapte!





PIECES CCKTAILS

VOUS NE FEREZ QU'UNE BOUCHÉE DE NOS PIÈCES COCKTAILS! SUR BUFFET OU EN PASSAGE PLATEAU, NOS « FINGER FOOD » SAURONT RÉGALER VOS CONVIVES! SALÉES OU SUCRÉES, EFFET WOW GARANTI!

Prix : entre 2 et 3.5 euros HT la pièce

Exemples:

- saumon gravlax à la betterave, crème crue aux agrumes, blini maison
- magret de canard à l'asiatique, pickles de carotte
- oeuf mayo au pralin de noisettes torréfiées
- courgette, labneh maison, pesto à la cacahuète
- bruschetta aux légumes rôtis
- Falafel à la menthe, houmous de pois chiche à l'ail confit
- mini tarte feuilletée à la courge, burrata crémeuse & menthe
- -rouleau de printemps

Pièces sucrées:

- mini cookie chocolat noir & coeur de caramel beu<u>rre salé</u>
- cake citron, crémeux citron, fleur comestible
- carrot cake & glaçage, noix caramélisées









Pour une réception où les invités ne sont pas assis à table, les pièces cocktails sont idéales.

Salées comme sucrées, elles feront leur effet lors de vos événements.











« LE PETIT DÉJEUNER EST LE REPAS LE PLUS IMPORTANT DE LA JOURNÉE » ON A TOUS DÉJÀ ENTENDU CETTE PHRASE. LAISSEZ-NOUS FAIRE, ON S'OCCUPE DE TOUT!

Tarifs sur demande

Exemples:

- Viennoiserie
- Cake
- Yaourt, fruits, muesli
- Jus frais pressés
- Fruits frais ou secs
- Petits sandwichs salés



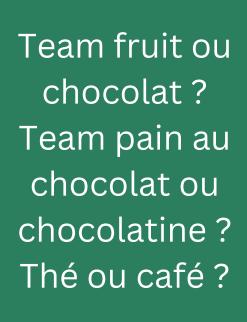


Petit déj sain ou gourmand, à vous de choisir...













SOFT & ALCOOL, ON A TOUT CE QU'IL FAUT POUR ACCOMPAGNER VOS ÉVÉNEMENTS

Tarifs sur demande

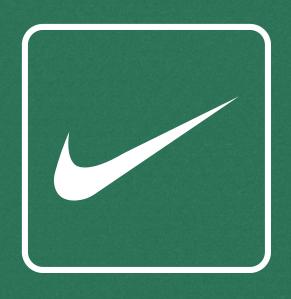
Softs:

- Eau pétillante
- Thé froid Maté
- Limonade BIO : fruit de la passion, citron vert ou orange sanguine
- Eau pétillante au CBD
- Kombuchas (VIVANT)

Alcools:

- Bière acidulée (Brasserie Hespebay)
- Bière blonde (Brasserie Hespebay)
- Bière APA (Brasserie Hespebay)
- Vin blanc, Muscadet Sèvres & Maine
- Vin blanc BIO, Je t'aime mais j'ai soif
- Vin rosé, San Pieru (Corse)
- Vin rouge, Brouilly
- Vin rouge, Languedoc
- Crémant du Jura
- Prosecco
- Spritz

ILS NOUS FONT CONFIANCE



Maison Margiela PARIS



BAILMAIN





MAKE MY
LEMONADE









wework

BALENCIAGA

Author





NOUS CONTACTER

Par mail: contact@fenouil-paris.fr

Par téléphone : 06 86 91 63 58



