

AUTOMNE/ HIVER

FENOUIL BOOK CATERING 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](https://fenoil-paris.fr)



SOMMAIRE

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

FENOUIL

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

LUNCH BOX

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 fraîches & 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 fraîche
- 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 À 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 !



PIÈCES COCKTAILS

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 3.5euros 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 beurre salé
- 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.



PETIT DÉJ

« 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...



Team fruit ou chocolat ?
Team pain au chocolat ou chocolatine ?
Thé ou café ?



BOISSONS

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



BALMAIN
PARIS

bpifrance

colt

MAKE MY
LEMONADE

KENZO



wework

BALENCIAGA

Author



NOUS CONTACTER

Par mail :

contact@fenouil-paris.fr

Par téléphone :

06 86 91 63 58



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

