

BOOK CATERING

Fenouil

8 rue poissonnière 75002 - 2 place Jean-Pierre Lévy 75008

NOTRE TEAM

Une histoire de famille avec Danae, Antoine et Sara. Un trio de choc dans la vie et dans le travail.

Trois passionnés de restauration depuis toujours qui ne parlent que de food à longueur de journée.

En 2021, ils créent le premier restaurant Fenouil au 8 rue poissonnière, puis le deuxième en Mai 2022 accompagné d'un service traiteur



NOS ENGAGEMENTS



- Sensibiliser nos clients aux impacts de leurs choix sur l'environnement et le bien-être
- Transparence totale sur l'origine de nos produits
- Travailler seulement avec des fournisseurs de confiance qui partagent nos valeurs, un maximum en directeur producteur / Amélioration énergétique
- Recyclage des déchets (emballages, bouteilles verres, restes alimentaires...)
- Utilisation à 100% de nos produits végétaux (fânes pour des huiles, épluchures pour des bouillons, fruits mûrs pour des confitures...)
- Utilisation de produits frais et de saison / réduction empreinte carbone
- Suppression du plastique dans notre restaurant

PIÈCES COCKTAILS

Pièces végétariennes

- Tartelette, crème de tomate séchée & amandes grillées
- Tartelette, caviar d'aubergine aux herbes fraîches
- Tartelette, crème de gorgonzola & mûre
- Toast grillé au beurre noisette, ricotta au basilic & pêche
- Toast grillé, ricotta à l'estragon, poivron mariné
- Mini quiche aux légumes d'été & parmigiano reggiano
- Gougère, crème de maïs au parmesan
- Bouchée feuilletée à la tomate & moutarde à l'ancienne
- Brochette tomate, melon, basilic, mozza
- Brochette de tomates cerises caramélisées au sésame grillé

Pièces avec protéines animales

- Magret de canard à l'Asiatique
- Blini maison saumon gravlax & labne aux agrumes
- tartelette, hareng fumé & fromage frais, herbes fraîches
- Mini croque Monsieur, crème de parmesan et jambon de Paris
- Nectarine enroulée de coppa italienne & basilic

Petites verrines

- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de concombre à la menthe
- Pannacotta au chèvre frais, betterave



Pièces sucrées

- Mini moelleux au chocolat & fruits rouges
- Mini tarte au chocolat, ganache chocolat
- Tartelette, crémeux citron, meringue brulée
- Mini tarte aux fruits d'été & ganache chocolat blanc
- Cookie chocolat noir & caramel au beurre salé
- Brochette de fruits de saison

LES AUTRES PIÈCES

Propositions premium

- Brioche maison, tartare de thon & mayonnaise épicée
- Tartelette, tartare de carotte multicolores acidulées, crème crue aux agrumes
- Brioche maison, burrata à l'huile d'olive & oeufs de saumon

Les planches

- Plateau de fromages français (servis avec pickles maison & focaccia maison)
5 fromages français (pâte molle, pâte dure)
- Rajout de 4 charcuteries françaises (rillettes, coppa, jambon blanc, chorizo, chiffonade jambon sec)

Propositions street food

- Mini burger, boeuf assaisonné, cantal & ketchup maison
- Hotdog, saucisse de boeuf, pickles, moutarde & ketchup
- Sandwich (pain frais), oeuf mimosa à l'estragon, concombre frais
- Croissant, crème de parmesan et jambon de Paris

PETIT DÉJEUNER



Propositions sucrées

- Viennoiseries (pain au chocolat & croissant)
- Pot de fromage blanc, granola & fruits frais de saison
- Pot de compote pomme & fruits de saison
- Pot de salade de fruits frais
- Scones de saison (ex: myrtille en été)
- Cake de saison (ex: rhubarbe au Printemps)
- Cookie chocolat noir & fleur de sel
- Corbeille de fruits frais



Propositions salées

- Pain de mie, mayo aux herbes de saison, œuf dur & pickles
- Croissant au jambon & cantal français
- Brushetta, houmous crémeux de pois chiche, légumes rôtis & sumac

Boissons

- Jus de fruit en bouteille en verre
 - Eau aromatisée (fontaine ou bouteille verre)
 - Café chaud
 - Thé chaud
 - Chocolat chaud
- 

COMPOSE TON DÉJ

En emballage individuel ou en grands plats à partager, on vous laisse le choix de composer votre assiette comme vous le souhaitez !

PLAT COMPOSÉ ÉQUILIBRÉ :

1 protéine

1 légume

1 graine

(puis on vous rajoute des herbes fraîches & des pickles de saison)

Exemple de plats individuels:

- **avec protéine animale : Tenders de poulet, ratatouille au basilic frais & riz au thym/citron**
- **végétarien : Falafel de pois chiche & houmous, légumes de saison, quinoa aux herbes fraîches**



Protéines végétales

- Falafel de pois chiche, houmous crémeux à l'ail confit
- Croquettes de carottes au persil, sauce yaourt/tahini/citron
- Galettes de courgette à la menthe, sauce au yaourt, menthe & citron jaune



Protéines animales

- Boulettes de poulet, sauce de la cheffe
- Tenders de poulet frit, mayonnaise au curry & oignon nouveau
- Tataki de magret de canard, saveurs asiatiques
- Filet de poulet grillé, tomates séchées & basilic frais
- Courgette farcie à la chair à saucisse, légumes, thym & romarin
- Effiloché de boeuf (+2€ par pax)
- Filet de saumon grillé (+2€ par pax)

Légumes



- Pommes de terre grenaille au thym & ail
- Légumes de saison rôtis
- Curry de légumes de saison au lait de coco
- Purée de carotte au cumin

Graines



- Vermicelle de riz à l'huile de sésame, soja & sésame grillé
- Nouilles de blé au soja & sésame
- Semoule au curcuma & raisin sec
- Riz au thym & citron
- Gratin de pâtes au cheddar
- Quinoa aux herbes fraîches

Salades / entrées

- Salade d'été à la grecque (tomate, concombre, poivron rouge, oignon rouge, féta, persil)
- Salade de carotte à l'indienne (carotte, pois chiche, menthe, miel, vinaigre de cidre, huile d'olive, sel)
- Taboulé de saison multicolore (boulgour, persil, carotte, oignon rouge, tomate, courgette, jus de citron, huile d'olive, sel)
- Soupe/gaspacho froide (tomate)

Desserts

- Cookie chocolat noir & fleur de sel
- Mi-cuit chocolat noir
- Part de cake de saison
- Panacotta aux fruits
- Salade de fruits de saison



Mix formules - Grands plats à partager

*Minimum de commande pour 20 personnes
Livrés en barquettes aluminium*

Quantités conseillées :

- Pour 20 pax → 7 barquettes (2 prot, 2 graines, 3 légumes)
- Pour 30 pax → 11 barquettes (3 prot, 3 graines, 5 légumes)
- Pour 40 pax → 15 barquettes

LES BOISSONS

Vins rouges

- Brouilly
- Les Saffres
- Les Rougeries - Anjou
- L'ours noir - Pinot Noir

Vins blancs

- Envol - Chardonnay
- Je t'aime mais j'ai soif
- La bande à Xouton Noir

Vins rosés

- San Pieru



Champagne

- Domaine Langlet - Brut Grand Réserve

Crémant du Jura

- Domaine Pignier

Prosecco

- Alberto Torressi

Cidre

- Cidre Brut Sassy

Bières

- Bang Bang - Bap Bap - Bière sans Alcool
- Original - Pale Ale - Bap Bap
- Guinguette - IPA - Bap Bap
- Blanc Bec - Blanche - Bap Bap

Limonades

- Leamo Gingembre
 - Leamo Citron vert
 - Leamo Passion
 - Leamo Orange Sanguine
 - Leamo Mathé
-
- Thé glacé vert - Charitea
 - Thé Glacé Noir - Charitea
 - Jus de pomme - BIO - Pajottenlander



MERCI !

Contactez-nous :

Antoine

- par mail : signalantoinex@gmail.com
- par téléphone : 06 86 91 63 58

Jules

- par mail : contact@fenouil-paris.fr
- par téléphone : 06 33 33 37 36

-Nos conditions générales-