

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

Les pièces cocktails des prochaines slides sont modifiables et échangeables dans chaque formule. Contactez nos commerciaux pour toutes demandes !

8 pièces cocktails/ pers

22€ HT/ pers

- Tartelette, crème de tomate séchée & basilic
- Toast grillé, ricotta à l'estragon, poivron mariné
- Mini quiche aux légumes d'été & parmigiano reggiano
- Blini maison saumon gravlax & labne aux agrumes
- Boulette de poulet laquée au miel, noisette & persil
- Magret de canard à l'Asiatique

- Tartelette, crémeux citron, meringue brulée
- Cookie chocolat noir & caramel au beurre salé



10 pièces cocktails/ pers

27€ HT/ pers

- Tartelette, crème de tomate séchée & basilic
- Toast grillé, ricotta à l'estragon, poivron mariné
- Mini quiche aux légumes d'été & parmigiano reggiano
- Bouchée feuilletée à la tomate & moutarde à l'ancienne
- Blini maison saumon gravlax & labne aux agrumes
- Boulette de poulet laquée au miel, noisette & persil
- Magret de canard à l'Asiatique
- Mini croque Monsieur, crème de parmesan et jambon de Paris

- Tartelette, crémeux citron, meringue brûlée
- Cookie chocolat noir & caramel au beurre salé



12 pièces cocktails/ pers

32€ HT/ pers

- Tartelette, crème de tomate séchée & basilic
- Toast grillé, ricotta à l'estragon, poivron mariné
- Mini quiche aux légumes d'été & parmigiano reggiano
- Bouchée feuilletée à la tomate & moutarde à l'ancienne
- Tartelette, caviar d'aubergine aux herbes fraîches
- Blini maison saumon gravlax & labne aux agrumes
- Boulette de poulet laquée au miel, noisette & persil
- Magret de canard à l'Asiatique
- Mini croque Monsieur, crème de parmesan et jambon de Paris

- Tartelette, crémeux citron, meringue brulée
- Mini moelleux au chocolat & fruits rouges
- Cookie chocolat noir & caramel au beurre salé



14 pièces cocktails/ pers

37€ HT/ pers

- Tartelette, crème de tomate séchée & basilic
- Toast grillé, ricotta à l'estragon, poivron mariné
- Mini quiche aux légumes d'été & parmigiano reggiano
- Bouchée feuilletée à la tomate & moutarde à l'ancienne
- Tartelette, caviar d'aubergine aux herbes fraîches
- Blini maison saumon gravlax & labne aux agrumes
- Boulette de poulet laquée au miel, noisette & persil
- Magret de canard à l'Asiatique
- Mini croque Monsieur, crème de parmesan et jambon de Paris
- Tartelette, hareng fumé & fromage frais, herbes fraîches

- Tartelette, crémeux citron, meringue brulée
- Mini moelleux au chocolat & fruits rouges
- Cookie chocolat noir & caramel au beurre salé



PETIT DÉJEUNER



Offre Simple **6€ HT/pers**

- boissons chaudes (café, thé)
- jus (pomme, orange, multifruits)
- viennoiserie (1 par pers.)

Offre continentale **9€ HT/pers**

- boissons chaudes (café, thé)
- jus (pomme, orange, multifruits)
- viennoiserie (1 par pers.)
- fromage blanc + confiture (1 par pers.)
- fruits frais (1 par pers.)

Offre gourmande **12€ HT/pers**

- boissons chaudes (café, thé, chocolat chaud)
- jus (pomme, orange, multifruits)
- Viennoiserie
- Part de cake maison
- Pot fromage blanc, compote, muesli
- Croissant au jambon & fromage

DÉJEUNER / LUNCHBOX

Nos formules

Entrée à 5euros HT

Dessert à 3euros HT

Plat seul à 11euros HT

Formule entrée + plat ou plat + dessert à 17 euros HT

Formule entrée + plat + dessert à 21euros HT



Exemples de plats la semaine du 15 août

(disponibilités selon saison / demander menus à vos commerciaux) :

ENTRÉES

Salade de carotte à l'indienne
Taboulé de saison multicolore
Soupe/gaspacho

DESSERTS

Cookie chocolat noir & fleur de sel
Mi-cuit chocolat noir
Panacotta aux fruits

PLATS VÉGÉTARIENS

Curry de légumes de saison au lait de coco, riz basmati, oignons frits & herbes fraîches
Falafels & sauce yaourt à l'estragon, légumes de saison rôtis, semoule au curcuma, pickles & herbes

PLATS AVEC VIANDES

Boulettes de poulet aux herbes, ratatouilles du soleil, riz basmati
Poulet pané & mayonnaise au curry, légumes de saison al dente, riz aux herbes fraîches

PLATS À PARTAGER



Formule A

1 entrée
1 viande
1 légumes
1 féculent
1 dessert

à partir de 22€ HT par pax

Formule B

2 entrées
2 viandes
2 légumes
2 féculents
2 desserts

à partir de 26€ HT
minimum 20pax

Exemples de plats de la semaine du 15 août ***(disponibilités selon saison / demander menus à vos commerciaux) :***

SALADES / ENTREES

Voir proposition "lunchbox"

VIANDES

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

Effiloché de boeuf (+2€ par pax)

Filet de saumon grillé (+2€ par pax)

PROTEINES VEGETALES

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

LÉGUMES

Ratatouille au basilic frais

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



Exemples de plats de la semaine du 15 août ***(disponibilités selon saison / demander menus à vos commerciaux) :***

GRAINES / FECULENTS

Nouilles de blé au soja & sésame
Semoule au curcuma & raisin sec
Riz au thym & citron
Quinoa aux herbes fraîches

DESSERTS

Voir proposition "lunchbox"

LES BOISSONS

- Boissons alcoolisées :

75cl	16€	Vin rouge
75cl	15€	Vin blanc
75cl	14€	Vin rosé
75cl	36€	Champagne
33cl	5€	Bière blonde, blanche, sans alcool
33cl	6€	Bière IPA

- Boissons non alcoolisées :

33cl	3,90€	Limonade bio
5 litres	25€	Fontaine à eau aromatisée/ thé glacé
1 litre	3€	Eau plate
1 litre	3,50€	Eau gazeuse
1 litre	4,50€	Jus de fruits



MERCI !

Contactez-nous :

Antoine

- par mail : antoine@fenouil-paris.fr
- par téléphone : 06 86 91 63 58

Jules

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

[-Nos conditions générales-](#)