



# *La fine fourchette*

TRAITEUR & CRÉATEUR

La Carte été 2021



La Fine Fourchette, traiteur et créateur d'émotions depuis 1936 !



## Savoir faire

*« Un repas est insipide s'il n'est pas assaisonné d'un brin de folie » Erasme.*

La vocation de La Fine Fourchette est de satisfaire les exigences des consommateurs en leur proposant des produits équilibrés, sains, riches de création et de saveurs, de contribuer à une meilleure nutrition, à la protection de l'homme et de son environnement à travers un acte quotidien: le repas.

Ces volontés, inscrites dans l'ADN de la Fine Fourchette ont pour dénominateur commun une valeur forte : le respect.

- respect dans l'approche nutritionnelle,
- respect dans la démarche environnementale,
- respect dans le gestion humaine.

La Fine Fourchette signe vos plus belles expériences gastronomiques.

Traiteur-créateur, La fine Fourchette est le partenaire de référence de vos événements professionnels et familiaux. Vous retrouverez dans les plateaux repas tout le savoir-faire et toutes les valeurs de L Fine Fourchette. Un positionnement « éco-gourmand » plein de créativité gustative et écologique.



## Les Plateaux Repas .....page 4

Les plateaux repas individuels sont élaborés par nos chefs à base d'ingrédients de qualité et servis dans d'élégants coffrets comprenant l'ensemble des accessoires nécessaires au repas.



## Les Coffrets Salés .....page 9

Une manière plus conviviale de savourer nos recettes en toute simplicité.



## Les Plaisirs Sucrés .....page 14

Pour accompagner vos pauses cafés ou terminer vos repas sur une note de douceur.



## Les petits déjeuners .....page 17

Bien commencer la journée, c'est important ! Découvrez nos formules qui rendent les réunions matinales plus conviviales.



## Les boissons et accessoires .....page 19

Toute une gamme de boissons et accessoires utiles à votre événement.

## La Fine Fourchette .....page 22

Nos conditions générales de vente.



**Les plateaux repas,**  
idéal pour un déjeuner de travail  
ou un repas d'affaires.



# Les plateaux repas

*Chaque semaine, nos chef vous proposent de nouvelles suggestions issues de nos marchés :*



## **La suggestion de la semaine POISSON à 16,30 € HT**

*Entrée*

*Plat à base de poisson*

*Fromage*

*Dessert*

*1 petit pain, couverts et verre, gel hydroalcoolique*



## **La suggestion de la semaine VIANDE à 16,30 € HT**

*Entrée*

*Plat à base de viande*

*Fromage*

*Dessert*

*1 petit pain, couverts et verre, gel hydroalcoolique*

# Les plateaux repas

## PR1 - LE POULET à 16,30€ HT

Trilogie de tomate, mozzarella de Buffala et pignons de pin  
 Poulet basquaise, riz sauvage et ses poivrons marinés  
 bleu de sassenage  
 Crème chocolat Bonnat  
 1 petit pain individuel, couverts et verre.  
*1 petit pain, couverts et verre, gel hydroalcoolique*



## PR 2 - LE SAUMON à 16,30€ HT

Frappé de concombre, menthe citronnée et fromage de brebis  
 Ceviché de Saumon coriandre, kasha aux 3 céréales et ses légumes rotis  
 Brique du vercors  
 Eclair à la Chartreuse  
 1 petit pain individuel , couverts et verre, gel hydroalcoolique



## PR 3 – PORC à 16,30 € ht

Chartreuse de légumes et caviar de tomates confites  
 -Migon de porc laqué au miel de nos montagnes, pomme anna, haricots coco au beurre demi-sel des Alpes –  
 Reblochon  
 Riz au lait Abricots de la Drôme rôtis au romarin  
 1 petit pain individuel, couverts et verre, gel hydroalcoolique



## PR 4 – LE VEAU à 22.00 € ht – Haut de Gamme

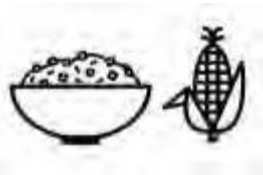
Œuf parfait bio et salade de jeunes pousses crème mousseline –  
 Quasi de Veau , quintessence de noix, Girolles et rattes grillées fleur de sel des alpes –  
 duo de fromages du Vercors- Trlogie de desserts avec éclair à la chartreuse, macaron citron et tarte framboise  
 1 petit pain individuel, couverts et verre gel hydroalcoolique



## PR 5 –CANARD à 22.00 € ht Haut de Gamme

Ravioles du dauphiné Label rouge brunoise de légumes et noix de vinay  
 Effiloché de canard en parmentier chapelure persillée tomates roties  
 et sa tombée de cresson - duo de fromages du Vercors- Tarte framboise et son crémeux de Mascarpone  
 1 petit pain individuel, couverts et verre gel hydroalcoolique





# Les plateaux repas spécifiques



## PR 6 - LE VEGETARIEN - à 15,80 € HT

Légumineuses nectarine , menthe et cajou

Torréfié –

Rigatoni à la Provençale, basilic frais et olives de  
nyons et copeaux de parmesan –

Picodon Ardéchois

Tiramisu speculos fraise

1 petit pain individuel, couverts et verre, gel  
hydroalcoolique



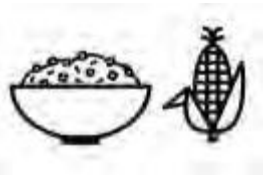
## PR7 - Le Sans Gluten à 16,30 € HT

Brouillade d'œufs bio aux poivrons - galette  
végétale bio ,

méli mélo de légumes - St Marcellin - Moelleux  
chocolat et ses fruits rouges

Pain sans gluten, couverts et verre, gel  
hydroalcoolique





# Les plateaux repas micro ondables



## **PM1 LE POULET- à 11 € HT**

Poulet aux poivrons ,  
pommes de terre grenailles et sauce provençale  
-crème chocolat Bonnat  
1 petit pain individuel, couverts et verre.

## **PM2 LE SAUMON- à 11 € HT**

Saumon au riz sauvage,  
mijotée de légumes et son pesto d'ail des ours -  
salade de fraises  
1 petit pain individuel, couverts et verre.

## **PM3 RAVIOLES à 11 € HT**

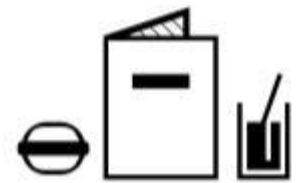
Ravioles Label rouge rapé du vercorais, haricots  
coco  
tarte aux noix AOP  
1 petit pain individuel, couverts et verre.

## **PM4 LE MIGNON DE PORC à 11 € HT**

Mignon de porc , laque au miel de nos montagnes  
-écrasé de pommes de terre,  
grappe de tomates rôties - Riz au lait Abricots de  
la Drôme rôtis au romarin

1 petit pain individuel, couverts et verre.





## Les coffrets salés,

proposez à vos convives une palette de saveurs.



# Les buffets

## Buffet végétarien Pour 6 personnes 87.50 € ht

Tarte petits pois ail des ours  
Salade grecque à la féta AOP  
Steack végétal, penettes et ses légumes grillés  
Plateau du Vercors-  
Salade de fraises et coulis de framboise

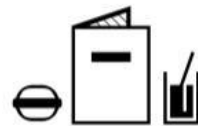
*1 pain de campagne tranché, serviettes, couverts, verres jetables, assiettes, rince  
doigts pour 6 personnes.*

## Buffet de nos régions Pour 6 personnes 87.50 € ht

Salade de Ravioles du Dauphiné Label Rouge  
Assortiment de charcuterie de nos régions  
bœuf sauce béarnaise, rattes grillées et ses légumes confits  
le plateau Vercors  
tarte aux noix de Grenoble

*1 pain de campagne tranché, serviettes, couverts, verres jetables, assiettes, rince  
doigts pour 6 personnes.*

## Buffet du mois Pour 6 personnes 87.50 € ht





# Les salades en bodeglass

## **COFFRET DE SALADES N°1 - 6 PIÈCES À 14,50 € HT**

Salade de tomates à la mozzarella

Salade de coco et Magret de canard séché

## **COFFRET FRAPPÉ PROVENÇAL – 6 PIÈCES 14,50 € HT**

Gaspacho tomate

Gaspacho concombre

## **COFFRET DE SALADES N°2 - 6 PIÈCES À 14,50 € HT**

Salade de penne, saumon fumé sauce aneth  
fraiche

Melon au poivre de timut et tomate basilic



# Les coffrets

**COFFRET COCKTAIL** 30 pièces – **34,00€ HT**

**PLATEAU DE WRAPS - 18 PIÈCES - 27,00 € HT**

Wraps de saumon fumé, dynamique d'herbes au vinaigre de framboise  
Wraps magret au miel de Belledonne, julienne de choux  
Wraps piperade de poivrons au concassé d'olivettes et coriandre

**PLATEAU DE MINI QUICHES ET PIZZAS 20,00 € HT**

Assortiment 24 pièces  
Mini quiches et mini pizzas

**LES CLUBS SANDWICHES 18 PIÈCES 18,00 € HT**

Rillettes de truite aux amandes torréfiées  
Confit de légumes niçois à l'huile prodigieuse  
Club volaille et son crémeux d'olives confites

**PLATEAU DE TRUITE 34,00 € HT**

Plateau de truite fumée 500 grs  
avec blinis, beurre baraté

**COFFRET DE TARTES FINES - 6 Pièces 14,00 € HT**

Tarte fine tomates, ricotta, façon clafoutis  
Tarte fine courgettes, petits pois, ail des ours

**PLATEAU DE SANDWICHES LUNCH 19,00 € HT**

- 12 pièces -  
Blinis crème au safran de l'Isère, St Jacques rôtis  
Briochette au magret fumé, roquette au vieux balsamique  
Focaccia à l'huile d'olive,  
mijotée de légumes provençaux au serpolet



# Les plateaux salés



**Le plateau de viandes froides**  
6 personnes - **30,00€ HT**

Accompagné de ses 3 sauces.



**Le plateau de charcuteries**  
500g – **22.00€ HT**

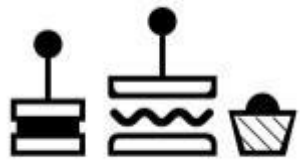
Charcuterie du moment et ses condiments



**Le plateau de fromages**  
500 grammes - **23,00€ HT**

**Boule de pain  
individuelle**  
60g - 0,40€ HT

**Pain bâtard bio**  
400g - 4,20€ HT



**Les plaisirs sucrés,**  
pour les gourmands et les gourmets.

*A partager sans modération !*



# Les plaisirs sucrés

**PLATEAU DE TARTES AUX FRUITS DE SAISON– 18 pièces 27,00 € HT**  
Tartes aux fruits de saison 18 pièces

**PLATEAU DE TARTES AUX NOIX – 18 pièces 27,00 € HT**  
Tartes aux noix de Grenoble AOP - 18 pièces

**PLATEAU DE TARTES AUX FRAMBOISES 27,00 € HT**  
Tartes aux framboises, crème montée - 18 pièces

**PLATEAU DE TARTES AU CITRON– 18 pièces 27,00 € HT**  
Tartes au citron- 18 pièces

**PLATEAU DE TARTES AU CHOCOLAT– 18 pièces 27,00 € HT**  
Tartes au chocolat- 18 pièces

**PLAISIRS SUCRÉS- 24 PIÈCES 28,00 € HT**  
Assortiment de pièces cocktail sucrées



# Les plaisirs sucrés

## **COFFRET DE MOUSSE AU CHOCOLAT 14,50 € HT**

6 mousses au chocolat

## **COFFRET SALADE DE FRUITS DE SAISON 14,50 € HT**

6 salades de fruits de saison

## **COFFRET TIRAMISÙ 6 PIÈCES 14,50 € HT**

Tiramisù aux fraises et spéculos

## **BROCHETTES DE FRUITS - 15 PIÈCES 18,00 € HT**

Brochettes de fruits - 15 pièces

## **LES MACARONS**

24 pièces – **24 € HT**

## **COFFRET DE BISCUITS SECS - 20,00 € HT**

Assortiment biscuits à partager - 24 pièces





**Les petits déjeuners,**  
pour bien commencer la journée...

# Les petits déjeuners

**Les mini viennoiseries** 18  
pièces- **15,00€ HT**  
Croissant - pains au chocolat  
pain aux raisins  
chaussons aux pommes



## **Le Pack Petit-Déjeuner Café, thé, viennoiseries**

6 personnes - **44,00€ HT**

1 thermos de 1L de café  
1 thermos de 1L d'eau chaude, sachets de thé 1L  
de jus d'orange Pampryl  
18 mini viennoiseries assorties 6  
brochettes de fruits  
6 tasses et 6 gobelets jetables, agitateurs, serviettes, sucre.



**Les boissons et accessoires,**  
pour vous faciliter la vie !



## Les boissons chaudes

Thermos café 1L 11,00€ HT

1 thermos pour 6 personnes avec 6 tasses jetables, 6 agitateurs, 6 dosettes de sucre.

Thermos thé 1L 11,00€ HT

1 thermos pour 6 personnes avec 6 tasses jetables, 6 agitateurs, 6 dosettes de sucre.

Thermos chocolat 1L 11,00€ HT

1 thermos pour 6 personnes avec 6 tasses jetables, 6 agitateurs, 6 dosettes de sucre.



## Les eaux et jus de fruits

Eau plate cristaline 1,5L 2,20€ HT

Eau plate cristaline 50cl 1,20€ HT

Eau gazeuse Badoit 1L 2,50€ HT

Coca-cola 1,5L PET 3,90€ HT

Jus d'orange Pampryl 1L 3,60€ HT

Jus de pamplemousse 1L 3,60€ HT

Jus de fruit artisanal Bechet 1L 5,00€ HT

Afin de satisfaire nos engagements pour le développement durable, ces jus de fruits sont élaborés avec des fruits provenant exclusivement de la région.



## Les alcools

### Les pétillants:

Champagne Fournaise 75cL 26,00€ HT

Prosecco 75cL 11,00€ HT

Cidre brut 75cL 5,70€ HT

### Les rouges:

AOC Bordeaux Château Barail 75cL 10,50€ HT

Côtes du Lubéron rouge Marrenon Classic 75cL 7,50€ HT

Côtes du Rhône « Les Méridiennes » 75cL 7,50€ HT

Côtes du Rhône « Cuvée Alexandre » 75cL 8,50€ HT

### Les blancs:

AOC Bordeaux Blanc Château Barail 75cL 10,50€ HT

Chardonnay blanc Marrenon Classic 75cL 7,00€ HT Côtes

du Lubéron blanc Marrenon Classic 75cL 7,20€ HT

### Les rosés:

Côtes du Lubéron Marrenon 75cL 7,20€ HT

## Les accessoires

Flûtes à champagne éphémères 5,00€ HT

Sachet de 10 flûtes

Verres à pied jetables 3,00€ HT

Sachet de 12 verres

Ouvre bouteille 5,00€ HT

Limonadier

Serviettes 3,00€ HT

50 serviettes cocktails noires

Nappe 26,00€ HT

Nappe en non-tissé blanche rouleau de 10m x 1,25m

Sac poubelle 1,00€ HT



# Les conditions générales de vente, bon à savoir !

## Commandez facilement

### FAITES VOTRE CHOIX

- Plateaux repas
- Coffrets salés
- Plaisirs sucrés
- Petits déjeuners

### CHOISISSEZ VOS OPTIONS

- Boissons
- Pains supplémentaires
- Accessoires

### PASSEZ COMMANDE

[www.lafinefourchette-plateauxrepas.com](http://www.lafinefourchette-plateauxrepas.com)

ou par mail : [service.livraison@lafinefourchette.fr](mailto:service.livraison@lafinefourchette.fr)

### VOUS ETES LIVRE

Dans le créneau horaire que vous avez choisi, par des livreurs qui circulent en véhicules réfrigérés. Pour les commandes faites le jour même, livraison en fin de tournée.

### MODIFICATION OU ANNULATION

La commande peut être annulée ou modifiée au plus tard la veille de la livraison avant 18h00 (si commande pour le lundi, avant vendredi 18h00). Les commandes passées pour une livraison le jour-même ne peuvent être annulées.

Toute modification ou annulation doit être effectuée dans les délais ci-dessus mentionnés, en prenant directement contact avec le service commercial de la fine fourchette du lundi au vendredi, de 9h00 à 18h00, au 0476 21 23 23 ou par email à [service.livraison@lafinefourchette.fr](mailto:service.livraison@lafinefourchette.fr).

## Livraisons Grenoble Métropole



### PRIX

15€ HT pour une commande jusqu'à 110€ HT  
Offert pour une commande supérieure à 110€ HT  
Un forfait de livraison spécifique de 23€ HT sera appliqué pour toute commande le jour même au-delà de 9h30.

### HORAIRE

Du lundi au vendredi, de 7h00 à 17h30.

## Délais de commande

### LUNDI AU VENDREDI

Avant 18h00, veille de livraison pour tous les produits de la carte.

Le jour même avant 9h30 (en fonction des stocks disponibles).

Pour le week-end : sur demande.



*La fine fourchette*

TRAITEUR & CRÉATEUR

22 rue Jean Vaujany  
38100 Grenoble  
Tel: 04 76 21 23 23