

# FRANÇOISE A LA MAISON



## SERVICE- TRAITEUR

Maison Fondée en 1949

Aérogare des Invalides / 75007 Paris

Tél. : 01 47 05 49 03

Fax : 01 45 51 96 20

info@chezfrancoise.com / [www.chezfrancoise.com](http://www.chezfrancoise.com)

Offre valable dans le cadre d'une prestation de 20 personnes minimum, limité à Paris intra-muros

Contacts :

Mme TURPIN Fanny

Mme MERCIER Marion

M WANDER Tom



# MENU A 34 € TTC

Menu unique pour tous les convives

1<sup>er</sup> octobre 2015 au 30 mars 2016

## AU CHOIX :

### **Kir au Domaine de Joy, l'Esprit 2013, agriculture raisonnée IGP Côtes de Gascogne ou jus de fruits et 3 canapés**

Aiguillettes de colin marinées façon gravlax, pickles de légumes au raifort

Velouté d'artichauts, pancetta croustillante, crème fouettée au pécorino

Terrine de biche aux marrons, chutney de mangue et oignons rouges

\*\*\*\*

Pavé de saumon bio d'Irlande saisi, sauce hollandaise au Noilly, fondue de poireaux et lardons de thon fumé

Epaule d'agneau confite au saté, flan de carottes à la coriandre, courgettes grillées

\*\*\*\*

Poire entière rôtie au miel de Julien Perrin, sablé à la cannelle, crème Chantilly aux pralines roses

Moelleux au chocolat noir amer Valrhona, glace straciatella

Panna cotta aux fèves tonka, marmelade d'ananas, financier coco

Café et chocolat

### **Vins Sélectionnés \* (une bouteille 75cl pour 3 convives)**

Château de Bordes-Quancard 2011  
Bordeaux rouge

Touraine Gamay 2013  
« Terres Blondes », Marionnet  
Vin rouge de la vallée de la Loire

Domaine de Joy, L'Esprit 2013  
vin blanc des pays des  
Côtes de Gascogne, agriculture raisonnée  
Eaux minérales (une bouteille pour 2 personnes)

## EN SUPPLEMENT A LA BOUTEILLE (75 CL)

Champagne Henri Abelé brut	35 €
Château de Bordes-Quancard 2011 Bordeaux rouge	12€
Domaine de Joy, l'Esprit 2013 Agriculture Raisonnée IGP Côtes de Gascogne, vin blanc	11 €

## EN SUPPLEMENT A LA BOUTEILLE

Eau plate ou gazeuse (100cl)	3 €
Jus d'orange ou pommes (100cl)	10 €
Coca cola, Orangina (150cl)	10 €

## EN SUPPLEMENT PAR PERSONNE

6 canapés selon l'inspiration du chef	5 €
Chèvre bio de M Fabre, confiture de tomates vertes	5.50 €
Assortiment de 3 fromages affinés, mesclun	10 €
Gâteau anniversaire 10 pers minimum	5 €
Mesclun niçois	3.50 €



Prix nets

# MENU A 40 € TTC

Menu unique pour tous les convives

1<sup>er</sup> octobre 2015 au 30 mars 2016

## AU CHOIX :

**Coupe Française ou jus de fruits, 4 canapés  
(crème de cassis, crémant de Loire de la maison Langlois pour  
6 personnes)**

Bouchée feuilletée à la financière (ris de veau pintade, épinards)  
Mousseline de sandre et petits gris de la maison Valentin, sauce au  
Chablis, ciboulette

Salade d'endives et mâche aux coquillages (moules, coques,  
palourdes), crème de fenouil au curry

\*\*\*\*

Filet de daurade royale braisé, sauce bouille au safran, étuvée de  
blettes, macédoine de pommes rattes

Magret de canard des Landes rôti aux fruits des mendiants  
(raisins, noisettes, figes, amandes), pulpe de patates douces,  
embeurrée de chou vert

Bas carré de veau fondant au gingembre et pamplemousse, gratin  
de céleri, confit de pruneaux

\*\*\*\*

Crème brûlée au chocolat au lait, cake à la banane et aux  
noisettes

Tarte Tatin « tradition » glace à la vanille de Madagascar de la  
maison Pedone

Bavarois au café arabica et spéculoos, mousse de fromage blanc


Café et Chocolat

## Vins Sélectionnés \*

**(une bouteille 75 cl pour 3 convives)**

Les fumées blanches 2014, Sauvignon  
blanc des Côtes de Gascogne, indication  
géographique protégée, François Lurton

Cuvée des Parlementaires 2012  
Bordeaux rouge

Domaine de Peirecèdes 2014,   
« Cuvée le Fil d'Ariane » Côtes de Provence rosé, Alain  
Baccino

## EN SUPPLEMENT A LA BOUTEILLE (75 CL)

Champagne Henri Abelé brut	35 €
Les fumées blanches 2014, Sauvignon blanc des Côtes de Gascogne, indication géographique protégée, François Lurton	16 €
Cuvée des Parlementaires 2012	15 €
Bordeaux rouge	

## EN SUPPLEMENT A LA BOUTEILLE

Eau plate ou gazeuse (100cl)	3 €
Jus d'orange ou pommes (100cl)	10 €
Coca cola, Orangina (150cl)	10 €

## EN SUPPLEMENT PAR PERSONNE

6 canapés selon l'inspiration du chef	5 €
Chèvre bio de M Fabre, confiture de tomates vertes	5.50 €
Assortiment de 3 fromages, mesclun	10 €
Gâteau anniversaire 10 pers minimum	5 €
Mesclun niçois	3.50 €



Prix nets



# MENU A 48 € TTC

Menu unique pour tous les convives

1<sup>er</sup> octobre 2015 au 30 mars 2016

## AU CHOIX :

### Coupe de champagne Henri Abelé brut & 6 canapés (une bouteille 75 cl pour 6 personnes)

Tataki de thon Albacore, marmelade de kumquats au gingembre, émulsion d'avocats, concombre, pomme verte

Lobe de foie gras de canard au naturel, confit aigre doux aux abricots secs et raisins, pain de campagne grillé

Gambas rôties aux épices, royale de potiron, coulis de roquette

\*\*\*\*

Dos de bar gratiné à la coriandre, sauce corail, cocotte de courgettes, navets, poireaux, pleurotes

Filet de canette de Challans rôti, sauce salmis aux olives taggiasches, gâteau de polenta à la ricotta, oignons grelots à la grenade

Mignon de veau poêlé, sauce périgourdine, galette vonnassienne, étuvée d'épinards

\*\*\*\*

Baba au rhum arrangé, mangue et fruits de la passion, crème au citron vert

Chou craquelin à la pistache, caramel au beurre salé

Sabayon glacé à l'Amaretto et cerises Amaréna, cake au chocolat amer

Café et Chocolat

### Vins Sélectionnés \* (une bouteille 75 cl pour 3 convives)

Pouilly Fumé 2014 Blondelet, vin blanc de la vallée de la Loire

Château Roquefort 2013  
Bordeaux blanc

Château Roquefort 2012  
Bordeaux rouge

Eaux minérales (une bouteille pour 2 personnes)



## EN SUPPLEMENT A LA BOUTEILLE (75 CL)

Champagne Henri Abelé brut	35 €
Château Roquefort 2012	22 €
Bordeaux rouge	
Pouilly Fumé 2014 Blondelet	19 €
vin blanc de la vallée de la Loire	

## EN SUPPLEMENT A LA BOUTEILLE

Eau plate ou gazeuse (100cl)	3 €
Jus d'orange ou pommes (100cl)	10 €
Coca cola, Orangina (150cl)	10 €

## EN SUPPLEMENT PAR PERSONNE

6 canapés selon l'inspiration du chef	5 €
Chèvre bio de M Fabre, confiture de tomates vertes	5.50 €
Assortiment de 3 fromages, mesclun	10 €
Gâteau anniversaire 10 pers minimum	5 €
Mesclun niçois	3.50 €



Prix nets

# NOS COCKTAILS

**6 pièces (au choix) : 10 €**  
**10 pièces (au choix) : 17 €**  
**15 pièces (au choix) : 25.5 €**  
**20 pièces (au choix) : 34 €**

## Pièces froides :

Briochette de foie gras, confiture de figues  
Profiterole au chèvre frais  
Brochette de tomates cerise et mozzarella au basilic  
Tartare de saumon au sésame et pavot  
Navette au crabe et au cerfeuil  
Navette club au poulet fumé  
Mini brochette au magret séché et abricot moelleux  
Crouton au caviar d'aubergine, tomate confite et parmesan  
Soupe froide de petits pois au fromage frais  
Mini brochette de gambas et ananas  
Mini navette à la mousse de saumon

## Pièces Chaudes :

Escargot en brioche, persillade  
Quiche au crabe à la ciboulette  
Quiche aux légumes et comté  
Mini cheese burger  
Mini hot dog de volaille  
Croustillant de crevette  
Mini nem au porc ou au poulet  
Samosa au poulet et aux légumes  
Bouchée vapeur au porc ou au crevette  
Mini brochette de poulet au saté  
Pruneau et abricot au bacon  
Pomme de terre et saumon rôti à l'aneth


## Pièces sucrées :

Mini caroline chocolat, café  
Assortiment de mini macarons  
Mini millefeuille vanille /chocolat  
Collection de mini religieuses  
Petits fours chocolat  
(Feuillantine chocolat – café, moelleux thé ganache au thé, 4 financiers griottine, mendiant gianduja noix pistache, mendiant gianduja amande pistache, 4 savarins chocolat whisky)  
Mini cannelé Bordelais  
Mini tartelette aux notes chaudes  
(au caramel salé, chocolat, noix de pécan, ganache café noisette)  
Mousse au chocolat et framboise  
Mini financier  
Mini florentin  
Tartelette citron  
Tartelette tatin aux pommes

## NOS BOISSONS

Eau minérale plate et gazeuse (1 litre)	3.00 €
Les fumées blanches 2014, Sauvignon blanc des Côtes de Gascogne, Indication géographique protégée, François Lurton (75cl)	18 €
Cuvée des Parlementaires 2012, Bordeaux rouge (75cl)	18 €
Whisky JB (la bouteille) (70cl)	30 €
Champagne Henri Abelé brut, la bouteille (75cl)	35 €
Champagne Henri Abelé brut rosé, la bouteille (75cl)	45 €
Champagne Ruinart brut, la bouteille (75cl)	55 €
Champagne Ruinart brut rosé, la bouteille (75cl)	65 €

## LES FORMULES BOISSONS PAR PERSONNE

Kir ou jus de fruits, mélanges salés (crème de cassis, Domaine de Joy, L'esprit 2013, vin blanc des pays des Côtes de Gascogne, agriculture raisonnée)	4 €
Coupe de champagne Henri Abelé	8 €
<b>Dégustation de vins</b> (une bouteille 75cl pour 4 personnes) (Domaine de Joy, L'Esprit 2013, vin blanc des pays des Côtes de Gascogne, agriculture raisonnée)	13 €
Cuvée des Parlementaire 2012, Bordeaux rouge, Domaine de Peirecèdes 2014,  « Cuvée le Fil d'Ariane » Côtes de Provence rosé, Alain Baccino)	
<b>Bar Sans Champagne</b> (Pouilly Fumé 2014 Blondelet, vin blanc de la vallée de la Loire une bouteille pour 4 personnes, whisky, martini rouge et blanc, porto, jus de fruits, Coca Cola, eaux minérales plates et gazeuses)	14 €
<b>Bar Avec Champagne</b> (Champagne Henri Abelé brut une bouteille 75cl pour 6 personnes, whisky, martini rouge et blanc, porto, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses, une bouteille 75cl pour 5 personnes)	20 €

## EN SUPPLEMENT TTC

**Personnel : 120 € par maitre d'hôtel pour 5 h (préparation, déplacement, dressage, service), au-delà 20€ par heure et par maître d'hôtel**

**Livraison : 80 €**

**Matériel : 6.50€/ personne (hors mobilier)**