



Fort d'une expérience de **plus de 10 ans** dans le domaine de la restauration traditionnelle française, je vous propose de partager mon univers culinaire autour de la gastronomie de notre pays mais aussi de mon attrait pour la cuisine asiatique.

Le tout saura ravir vos papilles en toutes occasions.

Que ce soit entre amis, en famille ou dans un cadre plus professionnel, pensez aux petits plats de Fabien!

Les plats sont à récupérer au **3 Impasse Léon Bourgeois 35890 Laillé**.

Je propose un **service de livraison**, je vous invite à me contacter pour plus de détails.

Etant donné que je travaille avec des produits frais, je suis en mesure de prendre vos commandes jusqu'à **48 heures** avant le début de votre évènement.

En complément et si vous n'avez pas eu le temps de passer commande, je vous invite à me contacter le jour même pour connaître le **plat du jour**.

## APERITIFS

### TARIF TTC

Samoussa aux crevettes et petits légumes (30 minimum)	1,00 € / unité
Madeleine truite fumée aneth (12 minimum)	1,00 € / unité
Tapenade olives noires et figues (250g minimum)	2,50 € / 100g
Houmous de pois chiches bio de Laillé (250g minimum)	2,50 € / 100g
Gravlax de Saumon à l'Aneth (500g minimum)	7,00 € / 100g
Foie gras (500g minimum)	12,00€ / 100g
Poivrons marinés	2,50 € / 100g
Caviar d'aubergine	0,50€ l'unité
Falafel (30 minimum)	15,00€ l'unité
Tarte fine oignon, figue et mozzarella (à partager)	

## GASPACHOS (1L MINIMUM)

Concombres, avocats et petits pois	7,00 € / litre
Tomates, poivrons, maïs	7,00 € / litre

## PLATS VEGETARIENS (6 PARTS MINIMUM)

Dahl de lentilles et pois cassés	7,00€/ la part
Curry de patates douces et pois chiches bio de Laillé	7,00€/ la part
Tian de légumes de saison gratiné au parmesan	7,00€/ la part
Crumble de carottes et patates douces	7,00€/ la part
Taboulé libanais aux herbes	7,00€/ la part
La ratatouille de mon père et son riz basmati	7,00€/ la part
Risotto aux champignons	7,00€/ la part



## QUICHES

(ENVIRONS 6 PARTS)

Lorraine

2,50 € / part

Végétarienne : légumes de saison

2,50 € / part

Truite courgettes

2,50 € / part

Campagnarde (champignons, oignons, pommes de terre, lardons)

2,50 € / part

## PLATS DE VIANDE

(6 PARTS MINIMUM)

Poulet kung pao et pommes de terre au four

8,50€ / la part

Porc au caramel d'orange et nouilles sautées aux légumes de saison

8,50€ / la part

Boeuf aux oignons et riz thaï

8,50€ / la part

Curry de poulet au lait de coco et riz basmati

8,50€ / la part

Moussaka

8,50€ / la part

Tajine de poulet, légumes de saison et sa graine de couscous

8,50€ / la part

Poulet basquaise et sa purée de pommes de terre aux olives et basilic

8,50€ / la part

Boeuf bourguignon et ses tagliatelles

8,50€ / la part

Spaghetti aux boulettes de viande

8,50€ / la part

Couscous

10,00€ / la part

Joues de porc mijotées au cidre, carottes, champignons et pommes de terre

10,00€ / la part

## PLATS DE POISSON

(6 PARTS MINIMUM)

Curry de crevettes au lait de coco et riz basmati

8,50€ / la part

Lasagnes de poisson et courgettes

8,50€ / la part

Risotto aux calamars à l'encre de seiche

8,50€ / la part

Brandade de lieu noir

8,50€ / la part

Tartare de saumon

12,00€ / la part

Tartare de thon aux aromates

12,00€ / la part

Tartare de dorade et mangue

12,00€ / la part

## DESSERTS

(6 PARTS MINIMUM)

Crumble de fruits de saison

2,50€ / la part

Gâteau au chocolat du chef

3,0€ / la part

Cake au citron

2,50€ / la part

Pannacotta vanille - caramel au beurre salé

3,00€ / la part

Madeleine vanille

1,00€ l'unité

Financier aux framboises

1,00€ l'unité

L'incontournable fraisier

4,00€ / la part

*Etant dans une démarche de réduction des déchets, je vous propose de conditionner les plats directement dans vos contenants.*

*Si vous ne disposez pas de contenants, je peux conditionner vos plats dans des contenants à usage unique : + 0,50€ TTC / plat*

*Ceci est une suggestion, je suis capable de m'adapter à vos envies.*

*Je vous invite à prendre contact avec moi pour discuter de votre projet.*