

VOTRE TRAITEUR AU BUREAU DEPUIS 2011



FRAGRANCE
CULINAIRE

BISTRO-TRAITEUR-EVENT



fgculinaire.fr



SOMMAIRE

PAUSES-CAFÉ	3
• THERMOS	
• EXPRESSO	
• PRESTIGE	
NOS REPAS	5
• PANIERS REPAS	
• BOX FG	
• PLATEAUX REPAS	
À PARTAGER	8
• PAUSE CASS'CROÛTE	
• BUFFETS	
• COCKTAILS	
BOISSONS	13
• FORFAITS BOISSONS / OPEN BAR	
NOTRE RESTAURANT	14
NOS SALLES DE RÉUNION	15
MATÉRIEL	16

MANGEZ VITE MAIS MANGEZ BIEN

Depuis 2011, notre équipe met tout en œuvre pour répondre à vos demandes.

De la formule cass'croûte au cocktail dînatoire, en passant par un buffet ou un plateau repas gourmand, notre service traiteur sera ravi de trouver une formule déjeuner qui correspond à vos attentes.

À travers ce catalogue, vous trouverez différents menus qui peuvent varier en fonction des saisons et du marché.

Pour plus d'informations, contactez-nous via

contact@fg-culinaire.com

Votre voyage culinaire commence maintenant...

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FRAGRANCE CULINAIRE



PAUSES-CAFÉ

THERMOS

prix HT /pers.

PAUSE « SIMPLE »

3,55 €

- Thermos de café
- Sachets de thé et thermos d'eau chaude
- Jus de fruits
- Eaux plates et gazeuses

PAUSE « SANS CAFÉ » *pour le matin*

4,50 €

- Yaourt nature
- Fruits frais
- Jus de fruits
- Minis pains au chocolat, minis croissants, minis pains aux raisins *(2 sortes/pers.)*

PAUSE « COMPLÈTE » *pour le matin*

5,54 €

- Thermos de café
- Sachets de thé et thermos d'eau chaude
- Eaux plates et gazeuses
- Jus de fruits
- Minis pains au chocolat, minis croissants, minis pains aux raisins *(2 sortes/pers.)*

PAUSE « COMPLÈTE » *pour l'après-midi*

5,54 €

- Thermos de café
- Sachets de thé et thermos d'eau chaude
- Eaux plates et gazeuses
- Minis brownies, minis cookies, minis meringues *(2 sortes/pers.)*
- Jus de fruits

Tarifs hors taxes • TVA à 10%

Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 0,5 € par personne

Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension



PAUSES-CAFÉ

EXPRESSO

prix HT /pers.

PAUSE « SIMPLE »

4,09 €

- Espresso
- Sachets de thé et thermos d'eau chaude
- Jus de fruits
- Eaux plates et gazeuses

PAUSE « COMPLÈTE » *pour le matin*

5,91 €

- Espresso
- Sachets de thé et thermos d'eau chaude
- Eaux plates et gazeuses
- Jus de fruits
- Minis pains au chocolat, minis croissants, minis pains aux raisins *(2 sortes/pers.)*

Dosette de café consommée en plus du stock initial

1,91 €

PAUSE « SUR MESURE » *pour le matin*

- Espresso **1,91 €**
- Yaourt nature bio **3,19 €**
- Assortiment de 2 viennoiseries **1,80 €**
- Eaux plates ou gazeuses *50 cl* **2,36 €**
- Jus de fruits *25 cl* **3,69 €**
- Corbeille de fruits frais *10 personnes* **18,50 €**

Vaisselle porcelaine, verre en verre

2,50 €/pers.

Tarifs hors taxes • TVA à 10%

Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 0,5 € par personne

Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension

PAUSE-CAFÉ BIO
SUR DEMANDE

NOS REPAS

FRAGRANCE

PANIER REPAS

Formule cass'croûte FG + dessert	11,17 €
Formule salade FG xxl + dessert	12,63 €
Plat à réchauffer à partir de	11,72 €
Boisson individuelle	<i>[TVA 5,5%]</i> 2,36 €

« BOX FG »

Salade + baby cass'croûte + dessert + fruit	14,64 €
Boisson individuelle	<i>[TVA 5,5%]</i> 2,36 €

Exemples de box

Salade de votre choix

- Salade italienne végétarienne
- Salade Caesar
- Salade de quinoa au saumon
- Salade de nouilles au bœuf

1/2 cass'croûte de votre choix

- Pita de volaille, sauce blanche
- Bretzel de chèvre frais au pistou
- Brioche façon Bagna au thon

Assortiment de douceurs individuelles

- Fruits frais du moment



Tarifs hors taxes • TVA à 10%

Tous nos paniers et nos box sont vendus avec un pain frais de 40 gr

Toutes les vinaigrettes sont conditionnées à part pour éviter d'altérer la fraîcheur des salades.

Forfait petite fourniture qui inclut la vaisselle jetable et le nappage papier : 1 € par personne

Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension



NOS REPAS

FRAGRANCE

PLATEAUX REPAS « FRAGRANCE »

20,90 €

Entrée + plat + dessert

Fromage

2 €

Boisson individuelle

(TVA 5,5%) 2,36 €

Exemples de plateaux

Plateau 1

- Œufs de poule façon mimosa, chiffonnade de romaine, oignons croustillants
- Aiguillettes de volaille vapeur, fregola sarda façon tzatziki
- Cookie xxl

Plateau 2

- Houmous aux graines de sésame, légumes croquants, pain pita
- Ballottine de saumon zestée, riz basmati, vinaigrette agrumes
- Tiramisu spéculoos

Plateau végétarien, vegan, et /ou sans gluten

- Taboulé sans gluten, sans lactose, vinaigrette au cumin et citron jaune
- Tofu mariné à la coriandre, quinoa d'Orient
- Salade de fruits frais

Pain sans gluten

2.50 €

Tarifs hors taxes • TVA à 10%

Tous nos plateaux et nos box sont vendus avec un pain frais de 40 gr

Toutes les vinaigrettes sont conditionnées à part pour éviter d'altérer la fraîcheur des salades.

Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 1 € par personne

Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension



NOS REPAS

FRAGRANCE

PLATEAUX REPAS « PRESTIGE »

Entrée, plat, fromage, dessert **ou** 2 Entrées, plat, dessert

Boisson individuelle

25,36 €

(TVA 5,5%) **2,36 €**



CÔTÉ ITALIEN

- Salade de tomates, Boccioni truffés
- Pavé d'espadon à la plancha, légumes du moment
- Taleggio de notre Maître affineur
- Tartelette choco-framboises



CÔTÉ EXOTIQUE

- Rouleau de printemps aux crevettes et menthe fraîche + Salade de soja et légumes croquants
- Vermicelles sautés au magret de canard laqué et petits champignons frais
- Perles du Japon au lait de coco et mangue



CÔTÉ VÉGÉTARIEN GRECQUE

- Champignons confits, concassée de tomates à l'origan
- Grosse tranche d'aubergine confite, halloumi mariné au thym, vierge aux olives
- Crumble de fruits du moment, yaourt à la Grecque

Tarifs hors taxes • TVA à 10%

Tous nos plateaux et nos box sont vendus avec un pain frais de 40 gr

Toutes les vinaigrettes sont conditionnées à part pour éviter d'altérer la fraîcheur des salades.

Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 1 € par personne

Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension

À PARTAGER

PAUSE CASS'CRÔTE

Cass'croutes, desserts

11,17 €

Exemple de cass'croûte FG

4 à 5 baby cass'croûte /pers.

dressés sur plateaux traiteur

- Triangle aux céréales, jambon blanc
- Focaccia au speck et huile de truffe
- Baguette campagnarde
- Pain brioché omelette aux herbes
- Suédois au saumon fumé
- Bretzel de volaille au chèvre
- Assortiment de douceurs individuelles 1/pers.

Assortiment de boissons sans alcool

(Grande bouteille plastique à partager, 1litre/1.5 litres)

(TVA 5,5%) **2,37 € /pers**

CONVIVAL ET IDÉAL
POUR MANGER SUR LE POUCE !

*Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 0,5 € par personne
Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension
Tarifs hors taxes • TVA à 10%*



À PARTAGER

BUFFET

BUFFET ONE SHOT

16,45 €

Hors boissons • Pain inclus

(Vaisselle porcelaine, coutellerie inox, verrerie et nappage tissus en location possible.)

Assortiment de salades en saladier & hors d'œuvres

- Salade grecque, éclats de feta
- Salade de quinoa au poulet
- Salade Italienne
- Assortiment de pizzas et tartelettes
- Émincé du moment *(volaille, bœuf, saumon, espadon...)*

Assortiment de mini cass'croûte FG, présentés sur plateaux

- Tortilla de volaille au curry
- Fougasse façon pastrami, ricotta et pecorino
- Pain brioché façon Tzatziki
- Suédois au thon et zestes de citrons verts

Assortiment de douceurs individuelles

- Autour du chocolat, des fruits, du gourmand et du craquant

*Dressage
en contenants
jetables*

BUFFET FROID

22,73 €

Hors boissons • Pain inclus

(Vaisselle porcelaine, coutellerie inox, verrerie et nappage tissus en location possible.)

Salade « fraîcheur » et hors d'œuvres :

- Glacé de tomates
- Salade de légumes aux olives, aubergines grillées
- Salade italienne, tomates, mozzarella
- Salade de quinoa, chèvre frais, éclats de noisettes et graines de grenade
- Mélange de pousses
- Assortiment de finger cass'croûte du moment *(terre, mer, végétarien)*

Assortiment de plats froids :

- Gremolata de bœuf, vierge au parmesan et olives
- Céviché d'espadon au lait de coco

Plateau de fromages (sur demande)

Assortiment de mini douceurs (3 pièces/pers.)

*Dressage
en contenants
réutilisables*

Idéal pour 10 personnes

Plateaux de fromages, mélange de pousses 500gr 30,00 €

Corbeilles de fruits frais 18,50 €

*Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 1 € par personne
Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension
Tarifs hors taxes • TVA à 10%*

À PARTAGER

BUFFET

BUFFET CHAUD & FROID

Hors boissons • Pain inclus

(Vaisselle porcelaine, coutellerie inox, verrerie et nappage tissus en location possible.)

Cocktail pièces

- Verrine de caviar d'aubergines, crumble au cumin
- Tartelette aux 4 fromages
- Finger de saumon façon Gravelax, crème de ciboulette

Nos entrées « cocottes » 3 choix

- Salade de lentilles au foie gras, sauce onctueuse à l'aneth
- Quinoa exotique aux crevettes, vinaigrette agrumes
- Salade Italienne, pistou de roquette, mozzarella truffée

Plat en chef and dish 50/50

- Daube de bœuf Black Angus, jus au Côte de Provence
- Bourride de la mer, saumon, crevettes, encornets à la plancha

Garnitures féculent et légumes

- Riz, légumes vapeur
- Écrasé de pommes de terre gratiné à la tomme
- Lasagnes de légumes *idéal pour les végétariens*

Assortiment de mini douceurs

- Tartelette aux fruits
- Mini Tropézienne
- Mini cône au chocolat
- Macaron by FG
- Tiramisu à la châtaigne
- Riz au lait de coco
- Guimauve, mousse choco

27,27 €

3 /pers.

2 /pers.

3 /pers.



À PARTAGER

COCKTAIL

Cocktail, 15 pièces /pers.	28,64 €
Cocktail, 12 pièces /pers.	24,09 €
Cocktail, 8 pièces /pers.	15,91 €
Cocktail, 6 pièces /pers.	12,27 €
Cocktail, 3 pièces /pers.	5,90 €

OPTION 1

Choisissez
en fonction de vos envies

OPTION 2

Faites confiance en notre équipe
et laissez vous guider en fonction
des saisons et du marché



Houmous et légumes croquants

LE VÉGÉTARIEN

- Tartelette guacamole
- Chouquette emmental, chèvre frais, tapenade d'olives noires
- Moutabal d'aubergines monté à l'huile de sésame, légumes croquants, feuilleté aux céréales (*verrine*)
- Mini bretzel au chèvre et tapenade (*mini cass'croule*)
- Houmous et légumes croquants, sésame torréfié
- Bruschetta aux 4 fromages, ciboulette ciselée et graines de pavot (*canapés*)
- Tartelette aux cèpes et origan



LA TERRE

- Panini façon bresaola, salade de roquette comme une caprese
- Caviar d'aubergines, kefta de bœuf au curry
- Salade façon tajine aux fruits secs, pastilla de volaille au cumin (*baby salad*)
- Parmentier de volaille confite, jus au Côte de Provence (*pièce chaude*)
- Tortilla de foie gras de canard mi-cuit (*origine / France AOP*)
- Pita Italienne au speck et pistou (*canapés finger*)
- Focaccia italienne à l'huile de truffe



Tarifs hors taxes • TVA à 10%

Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension



Salade Thai



Verrine de Menton

LA MER

- Salade de wakamé, crevette marinée au soja, beignet de cabillaud *(verrine)*
- Navette au saumon fumé, vinaigrette de combava et aneth concassée
- Suédois de rillettes de thon
- Gougère gratinée, avocat crevette
- Salade exotique au crabe
- Crevette croustillante, sauce tartare



Forfait petite fourniture qui inclus la vaisselle jetable et le nappage papier : 1 € par personne
Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension
Tarifs hors taxes • TVA à 10%

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

Exemples : 3-4 pièces /pers.

- Pannacot' aux fruits exotiques
- Crumble du moment
- Assortiment de macarons
- Muffin tout choco
- Tropézienne
- Tartelette aux fruits
- Tartelette amande
- Verrine de Menton *(citron meringué, déstructurée)*



BOISSONS

FORFAIT

Assortiment de boissons sans alcool

Contenants en plastique :

eaux, jus. Assortiment de sodas

prix HT /pers.

(TVA 5,5%) 2,37 €

Assortiment de boissons sans alcool

Contenants en verre :

eaux, jus. Assortiment de sodas

(TVA 5,5%) 3,90 €

Assortiment de vins de qualité

1 bouteille pour 3 personnes (*rouge, blanc, rosé*)

5,00€

BOISSONS

OPEN - BAR

Facturation à la bouteille après ouverture

prix unitaire

Bouteille de vin première gamme

Rouge, blanc, rosé

12,00 €

Bouteille de vin AOC à partir de

Rouge, blanc, rosé

25,00 €

Bière bouteille (locales : A la fut) 33 cl

4,16 €

Bouteille de champagne type Gremillet, blanc de noir 75cl

40,00 €

Bouteille de champagne type Taittinger, brut 75 cl

75,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • TVA à 20%
Commande minimum 24 heures à l'avance, merci de votre compréhension*

N'hésitez pas à nous demander
un accord mets et vins
en fonction de votre menu.
**NOTRE SOMMELIER EST
À VOTRE DISPOSITION
POUR VOUS CONSEILLER.**



NOTRE RESTAURANT



90 couverts

La salle de restauration

Abonnement mensuel

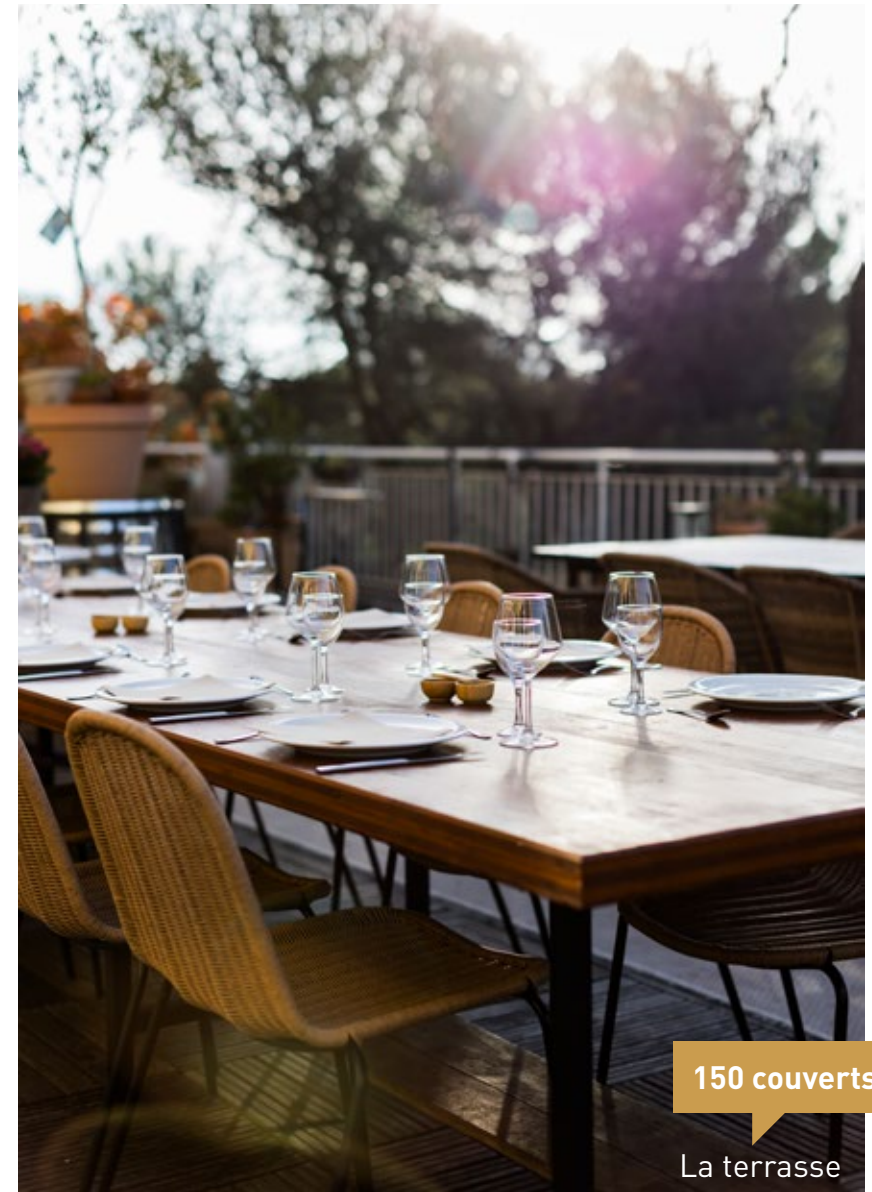
- **Remises** sur vos déjeuners
- Accès au **terrain de tennis**
- Accès à **la piscine**
- Accès au **terrain de boule**
- Profiter de nos **cours collectifs «bien-être»**
avec des professionnels



Horaires

du lundi au vendredi
de 8h00 à 16h00. | **Déjeuner 11h30-14h00**

*Fermé le week-end et jours fériés.
Privatisation le soir et le week-end sur demande.*

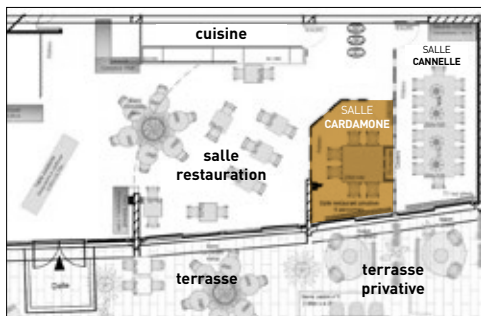
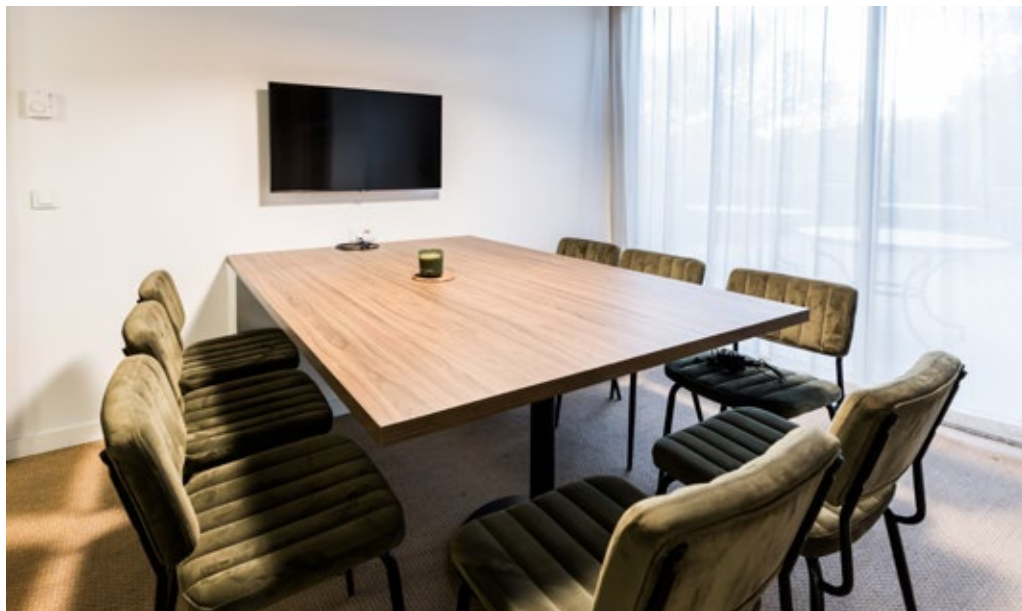


150 couverts

La terrasse

NOS SALLES DE RÉUNION

SALLE CARDAMOME 6-8 personnes



Tarifs location

- 8H⁰⁰-18h⁰⁰ **140 €**
- 1/2 journée **80 €**
- Heure **35 €**

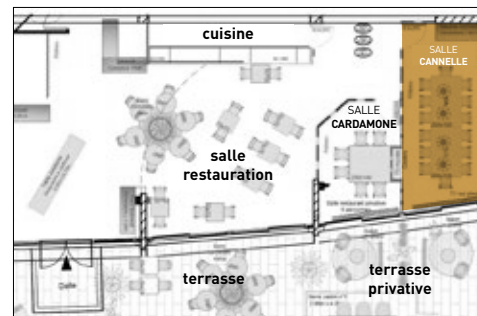
prix HT

Salle équipée
d'écran LED,
HDMI, WIFI

Accès direct
sur notre terrasse
ensoleillée

Double vitrage pour
assurer une acoustique
de qualité

SALLE CANNELLE 10-14 personnes



Tarifs location

- 8H⁰⁰-18h⁰⁰ **190 €**
- 1/2 journée **100 €**
- Heure **35 €**

prix HT

Rideaux pour
une confidentialité
totale

Service
restauration

Options sur demande : rétroprojecteur, micro, enceinte, paperboard...

MATÉRIEL

À LA LOCATION

Plus de choix auprès
de notre service commercial

NAPPAGE

	<i>prix unitaire</i>
Nappe tissu, blanche 200 x 300 cm	25,83 €
Nappe tissu, blanche 150 x 300 cm	15,00 €
Nappe tissu, blanche 150 x 150 cm	9,17 €
Serviette coton 40 x 40 cm	1,67 €

MOBILIER BANQUET

Table ronde 8 personnes	12,50 €
Table ronde 10 personnes	16,67 €
Table rectangle 6/8 personnes	9,17 €
Table buffet avec nappage	12,50 €
Mange debout en bois	8,33 €
Mange debout + nappe (noire ou blanche)	25,00 €
Chaise jardin en bois et métal	3,75 €
Chaise Napoléon	7,50 €
Chaise champêtre	10,00 €
Chaise blanche de qualité avec housse	17,50 €
Parasol	16,67 €

PETIT MATÉRIEL

	<i>prix unitaire</i>
Forfait vaisselle /pers. (2 assiettes, 2 verres, 2 fourchettes, 2 couteaux)	4,16 €
Grande Assiette porcelaine ø 27 cm	1,04 €
Assiette porcelaine à entremet ø 21 cm	0,83 €
Grande Fourchette inox de qualité	0,50 €
Grand Couteau inox de qualité	0,50 €
Fourchette à entremets inox de qualité	0,50 €
Couteau à entremets inox de qualité	0,50 €
Cuillère à desserts inox de qualité	0,50 €
Flûte en verre	0,75 €
Verre à vin en verre première gamme 19 cl	0,75 €
Verre à eau en verre première gamme 24,5 cl	0,75 €

MATÉRIEL CONDITIONNEMENT

Caisse isotherme noire GN 8 niveaux	41,67 €
Caisse isotherme 82,31 L	25,00 €
Caisse ajourée blanche	1,67 €
Plaque eutectique GN	8,33 €
Consommable	
Glaçons 2 kg	(TVA 5,5%) 5,45 €

Tarifs hors taxes • TVA 20%

Commande minimum 48 heures à l'avance, merci de votre compréhension

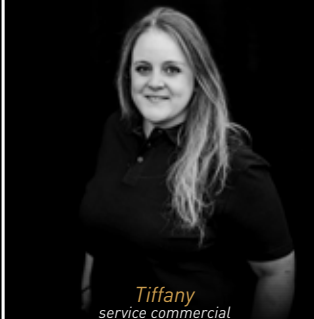
L'ÉQUIPE

FRAGRANCE
CULINAIRE

BISTRO-TRAITEUR-EVENT



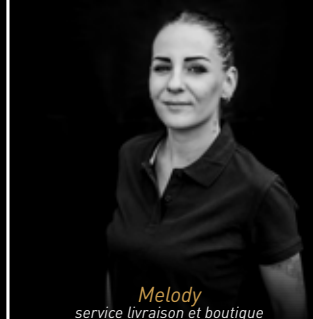
Gladys



Tiffany
service commercial



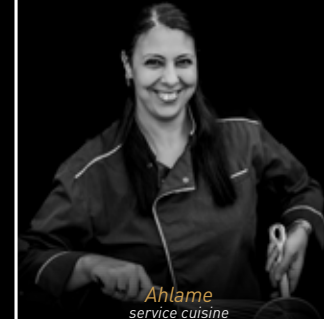
Jérémy
sous chef exécutif



Melody
service livraison et boutique



Manon
service pâtisserie



Ahlame
service cuisine



Céline
service livraison et boutique



Mélissa
responsable service livraison



Raphaël
sous chef exécutif service traiteur



Baptiste
chef du bistro «Fragrance Culinaire»



Jérémy
grillardin bistro fragrance



Yannick
second de cuisine



Marylou
bistro, service livraison



Rakia
service cuisine



Fatima
service cuisine



Fy
service administratif



Enzo
service cuisine



Jean Louis
service cuisine



Lisa
service commercial



Alexia
service restauration bistro



Abir
service cuisine



Belkis
service pâtisserie



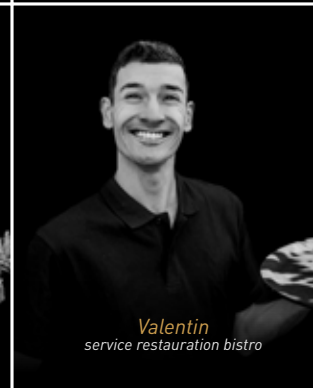
Guillaume
service cuisine



Nicolas
second de cuisine



Alexandre
service pâtisserie



Valentin
service restauration bistro



François



Fragrance Culinaire Center

Restaurant Service • Traiteur en entreprise • Location de salles de réunion

1300 route des Crêtes Bât.5 Entrée L
06560 Sophia Antipolis

CONTACT

Service restauration
Tel. 07 88 36 69 21

Service event, catering
Tel. 06 32 54 75 04
contact@fg-culinaire.com
contact2@fg-culinaire.com

SNACK LIBRE SERVICE

Médiathèque

1855 route des Dolines
06560 Valbonne Sophia Antipolis

Sur place / à emporter

Ecopolis

1300 route des crêtes,
06560 Valbonne Sophia Antipolis

Sur place / à emporter

Arénas

Allée des Palmiers 147 bd René Cassin
06200 Nice

Sur place / à emporter

