

MAISON
FRANCART

PARIS



CARTE RÉCEPTIONS
COLLECTION AUTOMNE - HIVER 2021

VOUS INSPIRER

Carine FRANCART est une passionnée de cuisine. Elle dirige l'entreprise avec pour ambition de transmettre l'émotion que procure la cuisine et inspirer les gens.

Le « Made In Francart » représente une cuisine remplie de créativité et de subtilité avec pour mot d'ordre plaisir, générosité et sens du partage.

La Maison FRANCART travaille des produits frais et s'attache à sublimer les saveurs singulières. Un retour à l'essence même de la gastronomie, au travers de créations saines et réconfortantes !

« Le plaisir épicurien à table »



LES RECEPTIONS

MADE IN FRANCCART

La Maison FRANCCART s'adapte à tous vos besoins et formats de réceptions en vous proposant une gamme complète de cocktails déjeuneratoires - déjeuneratoires, d'animations originales et de déjeunerers - déjeunerers assis pour cette nouvelle collection 2019.

Guidés par les nouvelles tendances, les gammes « Made In FRANCCART » marient des ingrédients d'exception avec des produits de qualité et de saison.

Nous vous proposons des Réceptions sur-mesure, des Créations Inédites, des Buffets à Thème, des Scénographies Gourmandes, des Ateliers variés.



BOUCHERIE POLMARD

La Maison Polmard, fournisseur des plus grands chefs étoilés, élève la boucherie à la gastronomie, grâce à des années de recherches et un savoir faire transmis depuis 6 générations.



WEISS

La Chocolaterie Weiss, implantée à Saint-Etienne depuis 1882, est une des plus anciennes chocolateries françaises.



ERIC LEFEBVRE (MOF 2004)

Fromager-affineur depuis plus de 20 ans, Éric Lefebvre propose une sélection des meilleurs fromages affinés parfaitement.



OPTIONS

Leader des loueurs de matériel en France, la maison Options garantit une qualité de mobilier et de service.



BERMUDES PRIMEURS

Une référence depuis plus de 60 ans, primeur du marché de Rungis reconnu et garant des meilleurs fruits, herbes et légumes de saison.



PATRICK FONT

Un travail sur les fruits au mieux de leur maturité au rythme des saisons pour des nectars et jus de fruits et légumes divins.

NOTRE DEMARCHE ECO-RESPONSABLE

QUALITE

Nous fabriquons intégralement nos cartes produits en travaillant avec des produits frais et de saison.

DES PACKAGING ET DES DEPLACEMENTS ECO-RESPONSABLES

Nous avons Investi dans un laboratoire de production dans Paris intra-muros afin d'être au plus près de nos clients et de limiter nos déplacements.

Nous recherchons au quotidien des solutions d'emballages les plus écologiques et privilégions les fournisseurs qui respectent l'environnement.

REDUIRE NOTRE EMPREINTE ECOLOGIQUE

Nous sensibilisons en interne l'ensemble de nos collaborateurs à réduire notre impact environnemental:

Dans la conception des produits, la gestion et le tri des déchets, la gestion éco-responsable du papier usager et des cartouches d'encre et la consommation d'énergie.

RESPECT DES RELATIONS HUMAINES ET SOCIALES

Nous respectons les articles du code du travail relatifs au travail clandestin, la lutte contre le travail dissimulé et le recours aux étrangers en situation irrégulière.



An aerial photograph of a crowded outdoor event, possibly a festival or market, with many people gathered among lush green trees and foliage. A large, semi-transparent white rectangular box is centered over the image, containing the text "LE COCKTAIL" in a bold, gold-colored, sans-serif font. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day, and the overall atmosphere is vibrant and social.

LE COCKTAIL

LES PIECES COCKTAILS SALEES

LES MINI SANDWICHS

Gravlax de saumon, sauce moutarde et miel
Jambon à l'os et comté
Poulet au curry et pousses d'épinard
Thon et concombre

LES MINI CLUBS - *(par multiple de 20)*

Saumon fumé, citron citron verts & pousses d'épinards
Bresaola, parmigiano et roquette
Poulet, tomate, laitue

LES GASPACHOS

Andalou
Petits pois et menthe
Ajo blanco



LES PIECES COCKTAILS SALEES

TERRE

Tartare de bœuf à l'italienne, tuile au parmesan
Mini Bao poulet curry coriande et radis croquant
Mini bao au porc confit
Eponge aux épinards, pâté de foie à la vénitienne
Macaron au foie gras, mangue épicée
Mousse de foie gras, gelée de pomme verte, pain d'épices

MER

Cœur de saumon confit, vinaigrette au fruit de la passion –verrine
Ceviche de daurade et agrumes – verrine
Gaufre au pesto, crème de tomate basilic et saumon fumé
Chips de panais houmous verde gambas épicée
Huitre en gelée de concombre
Tapioca crackers, crevettes grises et tomates cerise
Tataki de Thon, Yuzu, Blini Sarrasin & Poivre Noir

VEGETARIEN

Mini cake pesto tomate comté
Tiramisu petits pois
Panacotta tomate basilic
Jardin Printanier, Mini Légumes Croquants et Guacamole
Houmous et crackers maison
Mini Pita à la grecque
Mini bao vegan





LES PIECES COCKTAILS SALEES CHAUDES

PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES

- Brocoli cheese ball
- Croquetas de jamon
- Croustillant de St Jacques
- Croustillant de feta
- Mini jacket patatee



LES COCOTTES (8cl OU 16cl)

- Risotto crémeux aux champignons
- Crémeux de fèves & bar
- Écrasé de pommes de terre, bœuf cuit en basse température & jus de sarriette
- Légumes de saison, jus de citronnelle & saumon snacké
- Suprême de volaille aux morilles
- Parmentier de canard
- Gambas à la thaï

LES PIECES COCKTAILS SALEES CHAUDES



COMFORT FOOD

Mini friand à la viande délicieux
Mini bun's thon concombre
Club jambon à l'os, comté et cèpes
Pommes dauphine maison

STREET FOOD

Mini Bagel
Mini Burger BGR cheddar salade tomate
Reuben Pastrami cheddar
Club sandwich tomate mozza
Crab cake, sauce au poivron pimenté
Mini jacket potatoes



LES PIECES COCKTAILS SUCREES

CHOCOLAT

Moelleux au chocolat
Mi-cuit chocolat
Mousse au chocolat
Mini cake cake marbré chocolat
Feuillantine chocolat praliné

FRUITS

Moelleux framboises
Tiramisu fruits rouges
Tartelette citron basilic
Sablé breton, crémeux à l'orange
Crumble poire chocolat coco

DULCE

Mont Blanc
Cheesecake citron citron vert
Riz au lait et noix caramel beurre salé de pécan torréfiées
Financier pistache framboise
Tiramisu





LES ANIMATIONS

ANIMATIONS « MADE IN FRANCCART »

Afin de vous offrir une expérience unique, nous vous accompagnons lors de vos événements avec des animations originales et décalées !

Des stands novateurs accompagnés de vélos triporteurs ou de foodtrucks.

Le Bar à smoothies, le Corner à mini-burgers, la Bellota-Bellota, le Bar à tartares, le Stand Bao, le Bar à éclairs sucrés, le Bar à mousses aux chocolats, le manège à gaufres...

Surprenez vos invités avec nos vélos triporteurs, foodtrucks, comptoirs, bar à glaces, barbecue king size ou encore avec votre stand sur-mesure !

Des animations à partir de 4.00€ HT par personne





ANIMATIONS TERROIR

BELLOTA BELLOTA

Pata Negra, accompagnée de pain à la tomate et gressins

DÉCOUPE DE FOIE GRAS MAISON

Melba aux fruits, brioche grillée & déclinaisons de chutney
(Mangue aux épices, Figues, Poires)

PANIER DU CUISINIER:

ASSORTIMENT DU BOULANGER ET BOCAUX À TARTINER

Caviar d'aubergines, guacamole, houmous, fromage frais aux herbes
et légumes croquants

DÉCLINAISON DE POMME DAUPHINE

(aux truffes, saumon fumé, herbes)

BAR A MINI BURGERS

Préparation de mini-burgers au choix: bœuf, poulet, saumon, quinoa

TARTARE DE BŒUF, PRÉPARATION SOUS VOS YEUX

Accompagné de ses condiments

(pignons de pin, tomates séchées,
échalotes, coriandre, jus de citron vert, parmesan, cornichons)

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE

Sauce béarnaise, pomme pond neuf à la fleur de sel,
salade de cœur de laitue et herbes

ANIMATIONS DE LA MER

CEVICHE AUX 3 POISSONS

Selon les saisons et ses garnitures

DÉCOUPE DU SAUMON FUMÉ & GRAVLAX

Servi sur toast de seigle & condiments

HUÎTRES (selon arrivage)

Accompagnées de citron, échalotes & pain de seigle

DUO DE RISOTTOS

Fruits de mer safranés et champignons sauvages





ANIMATIONS SUCREES

PAIN PERDU À LA BRIOCHE

Aux pépites de chocolat, sauce toffee au beurre salé et glace vanille

LA FONTAINE EN CHOCOLAT

Avec ses fruits frais, guimauve & bonbons

LA VRAIE CRÊPE SUZETTE

Grand Marnier & beurre d'orange

POMMES POELEES

Crumble et crème entière

ANIMATIONS MIXOLOGIE

Un bar fait sur-mesure pour recréer l'esprit attendu.

Pour créer des cocktails uniques, nos mixologues s'inspirent de tous les aspects de votre événement : l'histoire et l'ADN de votre client, les couleurs de son identité visuelle, la thématique retenue, le lieu choisi.

La seule chose sur laquelle ils ne transigent pas : la créativité et la sélection des produits !





MAISON FRANCART

PARIS

30 rue Dauphine - 75006 Paris

01 46 33 62 06

contact@maisonfrancart.com