MAISON

FRANCART

PARIS

CARTE RÉCEPTIONS

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 FRANCART

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

Guidés par les nouvelles tendances, les gammes « Made In FRANCART » 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.

NOS FOURNISSEURS

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.

ERIC LEFEBVRE *(MOF 2004)*

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

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.

WEISS

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

OPTIONS

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

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'encres 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.

DEJEUNER/ DINER

LES ENTRÉES

TERRE
Le Foie gras de Canard pressé, chutney à l'orange et pain aux fruits
Le Tartare de veau, sauce piquillos et basilic, chips de parmesan

MER
Le Cœur de Saumon mariné aux agrumes et concombre en aigre doux
Le Carpaccio de Daurade, citron vert et gingembre, salade de shiitakes
Le Parfait de Tourteau, salade de mangue verte et vinaigrette aux fruits de la passion

VÉGÉTARIEN
La Tarte fine aux Cèpes, salade d'herbes à l'huile de noix

LES PLATS

TERRE

Le Suprême de Poulet fermier braisé façon meurette et châtaignes
Le Quasi de Veau confit, cuit en basse température, cèpes aux herbes et maki de légumes d'Antan
La Souris d'Agneau rôtie, sauce à l'olive et citron confit, polenta crémeuse

MER

Le Dos de Cabillaud sauce vierge d'agrumes, pommes fondantes et safranées et lissé de légumes à la provençale
Le Pavé de Saumon Label Rouge, cuit à l'unilatéral, bok choy shiitakes et jus terriyaki
Le Filet de Bar rôti, jus de crustacés et risotto au cresson et gambas

LES DESSERTS

CHOCOLAT
Le Saint-Honoré Chocolat Praliné
La Tarte Chocolat Caramel
Le Rocher double Chocolat

FRUIT
Le Finger Poire ganache Chocolat
La Tarte façon Tatin
Le Fraisier – suivant les saisons
La Pavlova Fruits exotiques

DULCE
Le Mont Blanc
Le Dôme au lait d'Amande sur un Sablé breton

CARTE DES VINS

VINS ROUGES
Menetou Salon Rouge

VINS BLANCS
Menetou Salon Blanc

CHAMPAGNES
Champagne POISSINET-ASCAS

MAISON

FRANCART

PARIS

30 rue Dauphine - 75006 Paris
01 46 33 62 06
contact@maisonfrancart.com