



**CHEZ FOUCHER MÈRE & FILLE
CATERING / STAFF CATERING**



CHEZ FOUCHER MÈRE & FILLE

CANTINE DE QUARTIER LOCALE ET ENGAGÉE

Célestine et Marie-Aymée ont créé Chez Foucher Mère & Fille en 2016, puis ont ouvert leur deuxième cantine, toujours dans le 18^{ème} arrondissement de Paris, en 2018.

Nous proposons à nos clients une cuisine maison et faite avec amour. Les repas sont préparés à partir de produits locaux de qualité, en direct des producteurs.

Chez Foucher Mère & Fille est reconnu par les labels « Ecotable » et « Mangeons local en Île-de-France » qui identifient les restaurants engagés dans une démarche écoresponsable et locale (et bons !)





CHEZ FOUCHER MÈRE & FILLE

NOTRE CANTINE DE QUARTIER **CHEZ VOUS**

Notre cantine de quartier chez vous, c'est profiter de notre cuisine familiale directement sur vos événements.

On prend soin de vos invités et de vos équipes en veillant à ce qu'ils se restaurent de manière saine, goûteuse et nourrissante.

Concrètement, on cuisine pour vous les plats que nous aurons validés ensemble, comme on le fait tout les jours, avec amour et respect des produits.

Une solution catering écoresponsable et engagée pour vos équipes !



NOS PRODUCTEURS

PROXIMITÉ, QUALITÉ, RESPECT DES SAISONS

Nous avons développé une relation de confiance avec nos producteurs / fournisseurs, pour que nos produits répondent chaque jour à l'exigence de qualité de nos clients :

- Les fromages viennent de la laiterie de la Chapelle (75018), de la Grange de la haute Vallée (15), de la fromagerie Lethielleux (49)
- Le lait, les œufs et le jus de pomme viennent de la ferme de Viltain (78)
- Le beurre, la crème et le fromage blanc viennent de la Maison Borniambuc (27)
- Les viandes viennent des Viandes du Chateauneuf (62), les volailles Label Rouge de Licques Volailles (62)
- Les légumes viennent de la cueillette de Champlain (94), de chez Bottes en ville (Ile de France)

PAR EXEMPLE, QU'EST CE QU'ON MANGE ?



Des salades de saison,
légumes 100% Ile-de-France



Des plats inattendus



Des desserts
vraiment très gourmands



Des plats végétariens
qui ont du goût



Des plats réconfortants
de tradition



Des desserts
un peu plus sages

Nos entrés :

Salade de pommes de terre, cornichons maison et œufs, ciboulette; Salade de lentilles, fenouil et persil; Coleslaw maison; Chou rouge et graines de sésame...

Les plats carnés :

Bœuf carottes et gratin dauphinois; Rôti de porc fermier et purée maison; Boudin noir aux châtaignes et pommes de terre rôties au thym; Boulettes de bœuf à la sauce tomate; Grillade de porc fermier façon « Gyros », tzatziki maison et boulgour à la sauce tomate...

Les plats végés :

Poêlée de pleurotes de la Caverne Urban Farm (Paris 18), pommes de terre et sauce au fromage blanc; Dalh de lentilles corail (végan); Chou fleur d'île de France rôti au lait de coco et combava, lentilles vertes (végan); Courgettes farcies au boulgour, curcuma et persil (végan); Quiche aux légumes; Potimarrons rôtis, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisettes (végan)...

Nos fameux desserts maison :

Crumble aux pommes d'île de France; Brownies; Gâteau cookie aux noisettes extra moelleux; Yaourts fermiers de la ferme de Viltain...

EXEMPLES DE MENUS

Repas à 14 €HT par personne (pour 200 pers.) :

- Salades et/ou soupe de légumes d'Île-de-France et de saison
- Un plat carné et un plat végétarien
- Assortiment de nos desserts

Repas à 22 €HT par personne (pour 100 pers.) :

- Velouté de légumes d'Île-de-France et de saison
- Salades de légumes d'Île-de-France et de saison
- Plateaux de charcuteries des Salaisons Mauriac - Villetaneuse
- Assortiment de fromage des laiteries parisiennes
- Petites quiches maison
- Cakes salés maison
- Assortiment de nos desserts

Contactez-nous pour imaginer ensemble votre menu :
Célestine au 06 14 93 08 50 / foucher.celestine@gmail.com

ILS NOUS FONT CONFIANCE ET S'EN LÈCHENT LES BABINES

Maison Margiela
PARIS

Lors des défilés, les équipes de la Maison Martin Margiela sont sur tous les fronts, le déjeuner doit être adapté à tous les goûts, de l'éclairagiste affamé au régisseur qui n'a que 5 minutes.

Notre prestation :

200 personnes ont pu choisir parmi plusieurs salades, des plats carnés et des plats végé, des quiches et nos fameux desserts.

Maison Martin Margiela est autonome pour le service, nos plats sont maintenus à température par des emballages isothermes.

wedoSTUDIOS

Les cerveaux chauffent très forts lors des ateliers de design thinking. Alors quand ces ateliers débordent sur la pause déjeuner Wedo Studios assure ses arrières et fait appel à Chez Foucher !

Notre prestation :

Après avoir validé avec Wedo Studios les goûts de chacun, nous avons livré des plateaux repas adaptés aux préférences de chaque participant. Des salades très fraîches, des petits sandwiches variés, des desserts gourmands, pour des formats adaptés au déjeuner de travail.



 @chezfoucher

Contact : Célestine Foucher

06 14 93 08 50

foucher.celestine@gmail.com