



*Ficelle*

sandwicherie fine

Catalogue  
Traiteur

12.2024 // 06.2025



## Des produits d'exception dans une ficelle tradition

*Depuis l'ouverture de notre première boutique en septembre 2023 au cœur du X<sup>ème</sup> arrondissement, nous proposons au public ainsi qu'aux entreprises nos mini-sandwichs gourmets salés et sucrés. Nos ficelles tradition de chez LALOS (meilleur ouvrier de France) sont garnies de produits d'exception sélectionnés chez les meilleurs producteurs.*

*Que ce soit à l'unité ou dans le cadre d'une formule trio, (3 mini-sandwichs correspondant à un repas) les variations sont multiples et gourmandes.*

*Pour les occasions spéciales, nos recettes se déclinent en pièces cocktail. Élégants, pratiques, ne nécessitant pas de couverts, nos mini-sandwichs sont un format idéal pour vos événements.*



# Do <sup>IT</sup><sub>IN</sub> PARIS

**Les meilleurs**  
*sandwichs baguette*  
**de Paris**

*FICELLE élu :*

*« sandwich baguette le plus gourmet de Paris »*

*par Do it in Paris*

## FICELLE : LE PLUS GOURMET

Les deux compères Christophe Tomas et Sébastien Marois ont tout quitté pour laisser parler leur passion sandwich. Dans ce tout nouveau comptoir planté dans la gourmande rue Faubourg Poissonnière, la ficelle élaborée en exclu par la Maison Landemaine a remplacé la tradi baguette pour accueillir des ingrédients d'exception sourcés minutieusement en circuit court chez des producteurs français, italiens et espagnols. Nos préférés ? Le Rosalie aux légumes grillés arrosés d'une sauce tahini et d'un trait de mélasse de dattes. Et au rayon gastronomique, le Marcel avec jambon blanc, beurre et chiffonnade de gouda à la truffe, qui arrive ex-aequo avec le viandard Henri au bœuf Simmental fumé, copeaux de parmesan et huile d'olive (formule 3 mini-sandwichs avec une eau ou des chips, 12,90 €, mini-sandwich à l'unité à partir de 3,90 €). À ne pas laisser filer : le mini sucré à la pâte à tartiner choco-noisette.

Ficelle, 48 rue du Faubourg Poissonnière, Paris 10e. Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 15h30.





## Notre ficelle sur mesure par un Meilleur Ouvrier de France

*Livrées chaque matin, la cuisson des Ficelles est finalisée en boutique pour garantir un croustillant parfait à toute heure !*



*L'atelier Lalos (92), créé par Frédéric Lalos (Meilleur Ouvrier de France) vous offre un savoir-faire artisanal unique, reposant sur le geste manuel et l'expérience de leurs boulangers, associés à une sélection minutieuse des matières premières.*

*La ficelle de tradition développée sur mesure pour la sandwicherie fine Ficelle est réalisée sur poolish (levain lactique) et confectionnée avec des farines de blés exclusivement français provenant d'Auvergne dans les plaines de Limagnes.*



# Nos Mini-Sandwichs Classiques



**GINA\* ...**

*Tomates confites, Mozzarella di Buffala de chez BEILLEVAIRE huile d'olive au basilic.*



**FERNAND**

*Saucisson des Pyrénées par SEGUIN GOURMET, beurre demi-sel.*



**SUZANNE ...**

*Tarama à la truffe par MARINA SEA FOOD.*



**RAOUL**

*Rillettes de porc de Mayenne de la MAISON COUSIN et ses cornichons.*

\* Végétarien  
... Sans Porc



# Nos Mini-Sandwichs Classiques



**MARCEL**

*Le classique jambon beurre, avec ou sans cornichons (Jambon blanc de chez SEGUIN GOURMET).*



**ROSALIE\* ...**

*Le Végan de chez Ficelle : légumes grillés, sauce tahini Ficelle (graines de sésame, citron, ...) et sirop de dattes.*



**LOUISE\* ...**

*Chèvre frais de chez BEILLEVAIRE, sucrine, sauce douce Ficelle (à base de moutarde douce, miel et herbes aromatiques).*



**GASTON\* ...**

*Brie au poivre par ALLÉOSSE, beurre demi-sel.*

\* Végétarien  
... Sans Porc



# Nos Mini-Sandwichs Gastronomiques



## MARGOT ...

Saumon fumé de chez MARINA SEA FOOD, sauce aromatique Ficelle (à base de labneh, herbes et citron).



## PABLO

Jambon ibérique 25 mois par SEGUIN GOURMET, sauce tomatina Ficelle (à base de tomates, huile d'olive et d'ail).



## MARCEL GOUDA TRUFFE

Le jambon beurre et sa chiffonnade de Gouda à la truffe par SEGUIN GOURMET.

\* Végétarien  
... Sans Porc



# Nos Mini-Sandwichs Gastronomiques



**HENRI ...**

*Boeuf Simmental de chez METZGER  
huile d'olive ALZIARI, copeaux de  
parmesan.*



**CÉSAR ...**

*Poulet origine France de chez METZGER  
Sauce César Ficelle  
Sucrine*



## Nos Mini-Sandwichs Sucrés



**MAURICE\* ...**

*Pâte à tartiner choco-noisettes au lait  
pétillant du COMPTOIR DE MATHILDE.*



**LUCIEN\* ...**

*Chocolat au lait ou noir de chez PRALUS,  
beurre demi-sel.*

# Quand les entreprises parlent de Ficelle :

« Tout est parti !

Réussite totale et absolue de l'opération sandwich »

**Cocktail VIP AU THÉÂTRE ANTOINE DE PARIS.**

« Vos ficelles ont fait l'unanimité ;  
tous les gourmands se sont régalés ! »

**Déjeuner équipe Créateurs de bijoux  
à Saint Maur Les Fossés**

« Les clients ont adoré  
vos mini-sandwichs !  
Gros succès du Marcel  
au Gouda truffé ! »  
**Déjeuner d'équipe  
cabinet d'avocats  
(Paris 8)**

« Notre dîner d'équipe c'est très bien passé.  
C'est vraiment super bon ! »

**Studio de post-production (Paris 10)**

« Encore merci pour votre réactivité !  
C'était vraiment délicieux. A refaire vite ! »

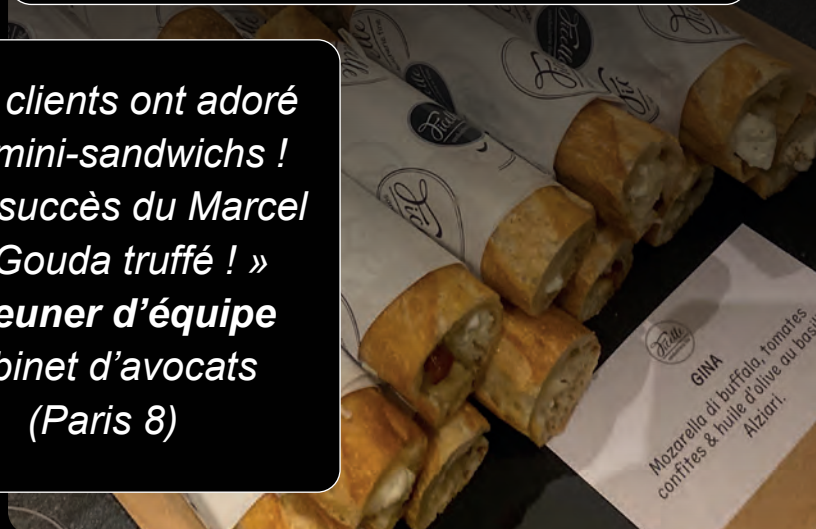
**After work séminaire incubateur Start up (Paris 9)**

« Gros succès pour vos  
mini-sandwichs hier.  
Nos productrices ont  
adoré ! »

**Vernissage exposition  
(Paris 2)**

« Le format était vraiment idéal pour cette pause  
déjeuner et nos contraintes de timing »

**Catering shooting photo (Paris 2)**



# Quand la presse en parle :

« Sandwich baguette le plus gourmet de Paris. »

DO <sup>IT</sup> <sub>IN</sub> PARIS

Novembre 2023

« On s'offre une pause gourmande avec les sandwiches gourmets de chez Ficelle. »

le Bonbon

Décembre 2023

« Mini en bouche, maxi en gourmandise !  
Des ingrédients issus des meilleurs producteurs et une baguette ficelle croustillante.  
Un délice. »

PARIS VOUS AIME  
MAGAZINE

Janvier 2024

« Pratique pour se faire plaisir à toute heure ! »

Le Parisien

Juillet 2024

« Ficelle, un vrai plaisir gustatif à découvrir sans attendre. »

LUXE  
CALME  
V&LUPTI  
LE MAGAZINE DE LA CULTURE LU

Janvier 2024





## Nos Tarifs :

*Mini-sandwichs à l'unité (à partir de 60 unités)*

*Les Classiques 3,54 €HT*

*Les Gastronomiques 4,45 €HT*



*Mini-sandwichs en **pièces cocktail**  
(mini-sandwich recoupé en 3) :  
sur demande.*



# Nos Tarifs :

## Chips



- **Belsia au sel de l'île de Ré**  
40g - 2,27€HT

## Desserts



- **Petits pots de crème dessert**  
Beillevaire 125g - 3,18€HT



- **Riz au lait au caramel à la fleur de sel**  
Beillevaire 125g - 3,54€HT

## Boissons

- **Evian/Badoit 50 cl** ..... 2€HT
- **Volvic Citron 50cl** ..... 2,20€HT
- **Coca Cola bouteille en verre 25cl** ..... 2,27€HT
- **Citronnade Bella Lula 25cl** ..... 3,54€HT
- **Limonade bio nature Elixia 33cl** ..... 3,18€HT
- **Jus de pomme bio Meneau 25cl** ..... 3,54€HT
- **Jus de raisin bio Meneau 25cl** ..... 3,54€HT
- **Cidre artisanal bio 33cl** ..... 3,54€HT
- **Thé glacé pêche Dude 33cl** ..... 3,18€HT





## Logistique :

Nos mini-sandwichs sont préparés dans notre boutique Ficelle Paris Xème.

**Nous livrons dans tout Paris et sa proche banlieue à l'aide des vélos cargos électriques de notre partenaire logistique pour un montant de 35 €HT/heure la semaine et 40 €HT/heure le samedi.**

**La livraison est offerte à partir de 50 pax.**

**Délais de commande minimum : J-1.**



### Ils ont choisi Ficelle



NINA RICCI



A&O SHEARMAN



THE ROW

JACQUEMUS

VANS



Qonto

ATLANTIS  
TELEVISION

PARK HYATT®



Jean - Marc  
DUMONTET  
PR ODUCTION

GROUPE  
iliad

bpi**france**

LONGCHAMP  
PARIS

BIRKENSTOCK®

BLACKDYNAMITE  
— Mediawan —

Respublica

Urban  
Station

MY CONCIERGE



## Contacts :

---

Christophe **TOMAS**

*FICELLE PARIS*

48 rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris

[christophe@ficelleparis.fr](mailto:christophe@ficelleparis.fr)

06 99 66 06 64

Sébastien **MAROIS**

*FICELLE PARIS*

48 rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris

[sebastien@ficelleparis.fr](mailto:sebastien@ficelleparis.fr)

06 63 33 37 02



[ficelle\\_sandwicherie\\_fine](https://www.instagram.com/ficelle_sandwicherie_fine)