



Nos petits plats pour vos

Fêtes de Fin d'Année

2024

Fr^ééric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires



Les Coffrets Apéritifs

Cocktail Apéritif Gourmand de Noël (7 pièces par pers)

13.90€ TTC par pers

« Millefeuille de Wraps au Bar mariné façon Gravlax, Yuzu et Coriandre / Pain Viennois aux Cranberries, Rillettes de Canard parfumée à l'orange et Foie Gras de Canard / Cannelloni de Crabe et Gambas aux herbes et Citron vert, Caviar d'Aquitaine / Comme un Cigare croustillant de Potimarron truffé / Tartelette Céleri-Poire et Crème de Gorgonzola / Biscuit moelleux au Pavot, Mousseline de Lentilles au Lard, Filet de Rouget à l'Escabèche / Cromesquis de Ris de Veau et Cèpes »

Disponible Uniquement pour vos commandes de Noël

Cocktail Apéritif Gourmand de Réveillon (7 pièces par pers)

13.90€ TTC par pers

« Médaille de Saumon d'Ecosse aux Agrumes et Caviar d'Aquitaine / Cromesquis de Fondue Suisse aux Trompette de la Mort et Viande des Grisons / Maki de Foie Gras de Canard et mi-cuit de Thon mariné / Roulade de magret fumé et Rillettes à l'Orange / Millefeuille de Galette aux Sarasin, Crémeux de Brie de Meaux et Chutney de Poires / Bons d'huîtres de Marennes Oléron, poireaux et Piment d'Espelette / Guédille de Homard aux Herbes fraîches »

Disponible Uniquement pour vos commandes du 31 décembre

Les Foies Gras

Le Foie Gras de Canard entier mi cuit Nature :

Ballotins de 125g

16.25€ TTC soit 130€/kg

Ballotins de 250g

31.50€ TTC soit 126€/kg

Le Foie Gras de Canard entier mi cuit Truffé (1% de Truffes Melanosporum)

Ballotins de 125g

22.25€ TTC soit 178€/kg

Ballotins de 250g

43.25€ TTC soit 173€/kg

La Truffe Melanosporum

Possibilité d'avoir l'Or Noir des fêtes de fin d'année : La Truffe Melanosporum.
A ce jour nous n'avons pas connaissance du cours. Tarif fixé semaine 50.

Les Gourmandises Apéritives... suite

Les Pains Croustillants :

Aux Escargots en persillade (2-3 personnes)

8.20€ TTC à l'unité

A l'Ail et au Poivre (2-3 personnes)

6.80€ TTC à l'unité

Au Beurre de Truffes Melanosporum (2-3 personnes)

11.50€ TTC à l'unité

Le Caviar :

Caviar Français Sturia Vintage 50g

95.00€ TTC soit 1900€/kg

Le Saumon : (Peut-être servi en entrée, ou à partager à l'apéritif)

Comme un Sashimi de Saumon mariné au Sel d'Epices douces

et Aneth fraîche (en portion de 80g)

7.20€ TTC soit 90.00€/kg

Les Huîtres : (Emeraude fines de Claire / Marenne Oléron)

La bourriche (Non préparée) de 24 pièces N° 3

33.50€ TTC



Les Entrées

Les Langoustines : Entrée Froide Marbré de Langoustines, Noix de Saint-Jacques et Poireaux en vinaigrette, Emulsion de Soja et Pulpe de Kalamansi
(portionné à l'unité) **18.50€ TTC par pers**

La Joue de Boeuf : Entrée Chaude Croustillant de Joue de Bœuf braisée façon Meurette, Embeurrée de Chou, Lard paysan et Champignons
(portionné à l'unité) **19.50€ TTC par pers**

Le Poireau : Entrée Végé (Ni Viande, Ni Poisson) Marbré de poireaux en Feuille de Nori, jaune d'Œuf confit à la Sauce Soja, Sauce Tartare aux Condiments, Pousses germées et Pickles de Légumes
(Servi Froid) (portionné à l'unité) **8.50€ TTC par pers**

Les Plats

Le Chapon : Suprême de Chapon fermier rôti, les Cuisses farcies aux Châtaignes, Croustillant de Légumes racines et Jus de cuisson Crémé
(entièrement désossé et servi en plat) **22.50€ TTC par pers**

La Canard : Magret de Canard rôti au Foie Gras de Canard parfumé aux Baies Roses, Croustillant de Légumes racines et Jus au Porto
(servi en plat) **23.50€ TTC par pers**

La Lotte : Rôti de Lotte farci au Homard, Risotto au Céleri à la Réglisse, Bisque émulsionnée et Petits Paris (servi en plat) **23.50€ TTC par pers**

La Pastilla : Plat Végé (Ni Viande, Ni Poisson) Pastilla de Légumes aux Fruits secs et Raz et Hanout, Légumes d'Hiver et Sauce vierge à la Butternut, Citron confit aux Herbes (Servi chaud) (portionné à l'unité) **11.50€ TTC par pers**

Les Fromages

Brie de Meaux fermier truffé (Prix pour 100g)
(Quantité minimum à commander 200g soit 3 à 4 personnes) **6.70€ TTC soit 67€/kg**

Boite Chaude d'un Vacherin, Miel et Mendiants
Fromage à servir Chaud (portionné à l'unité) **5.00€ TTC par pers**

Les Coffrets Desserts

Cocktail Dessert Gourmand de Noël (4 pièces par pers)

9.70€ TTC par pers

« *Sablés aux Epices, Légèreté à la Poire et Caramel au Beurre salé au Baileys/ Chou à la Vanille et Praliné de Noix de Cajou / Entremet Cassis-Marron / Dacquoise aux Amandes-Spéculoos, Agrumes et Ganache au Chocolat* »

Disponible Uniquement pour vos commandes de Noël

Cocktail Dessert Gourmand de Réveillon (4 pièces par pers) **9.70€ TTC** par pers

« *Crunchy au Riz soufflé, Crémeux Gianduja et Caraïbes au Chocolat / Biscuit Coco, Mangue et Légèreté à la Vanille / Biscuit et Crème au Citron, Spéculoos et Yuzu / Sablé Breton, Caramel au Beurre Salé au Baileys et Poire Confites* »

Disponible Uniquement pour vos commandes du 31 décembre

Les Bûches

La Paris-Brest : « Biscuit roulé au Pralin, Crème Mousseline au praliné Noisette/ Amande, Mini Choux Paris-Brest »

La Choco-Baileys : « Biscuit Brownies Noix de Pécan, Crémeux Chocolat Bas-sam Valrhona 64%, Caramel au Baileys et Mousse Chocolat Lactée »

La Mangue - Framboises : SANS GLUTEN « Biscuit Amande au Citron, Mousse légère à la Mangue, Confit de Framboises, Crémeux au Citron et Crunchy au Chocolat Blanc »

La Vanille - Griotte : « Biscuit Madeleine et Sablé breton, Crémeux à la Fève Tonka, Confit de Griottes, Crème Diplomate et Ganache Montée à la Vanille »

Pour 2 personnes : **9.00€ TTC**

Pour 6 personnes : **25.00€ TTC**

Pour 4 personnes : **17.00€ TTC**

Pour 8 personnes : **33.00€ TTC**

Les Macarons

Assortiments de Parfums :

Caramel au Beurre Salé
Chocolat Noir orange Confité
Pistache
Ganache Yuzu
Vanille de Madagascar
Ganache Framboises

Boîtes de 10 pièces en parfums assortis

12.50€ TTC

Boîtes de 20 pièces en parfums assortis

24.00€ TTC

Tous les parfums sont présents dans les boîtes

Les Pâtes de Fruits

Framboise
Fruits Exotiques
Pomme Verte
Cassis
Litchée
Kalamansi

Boîtes de 18 pièces en parfums assortis

15.50€ TTC

Tous les parfums sont présents dans les boîtes

Cocktail Dinatoire Saint Sylvestre (servi uniquement le 31 décembre)

61.50€ TTC par pers

Sur une base de 19 pièces par personne

- *Médaille de Saumon d'Ecosse aux Agrumes et Caviar d'Aquitaine
- *Cromesquis de Fondue Suisse aux Trompette de la Mort et Viande des Grisons
- *Maki de Foie Gras de Canard et mi-cuit de Thon mariné
- *Roulade de magret fumé et Rillettes à l'Orange
- *Millefeuille de Galette aux Sarasin, Crèmeux de Brie de Meaux et Chutney de Poires
- *Bonbons d'huîtres de Marennes Oléron, poireaux et Piment d'Espelette
- *Guédille de Homard aux Herbes fraîches



*Burger au Bœuf (Coupé au Couteau), Truffes et Foie Gras façon Rossini, Oignons Caramélisés

- *Pastilla de Légumes racines aux Fruits secs et Huile de Sésame
- *Noix de Saint-Jacques panées au pain d'Epices, Risotto Crèmeux



- *Crunchy au Riz soufflé, Crèmeux Gianduja et Caraïbes au Chocolat
- *Biscuit Coco, Mangue et Légèreté à la Vanille
- *Biscuit et Crème au Citron, Spéculoos et Yuzu
- *Sablé Breton, Caramel au Beurre Salé au Baileys et Poire Confites

Les Allergènes

Arachide : 1 / Céleri : 2 / Crustacés : 3 / Gluten : 4 / Fruits à Coques : 5 /
Lait : 6 / Lupin : 7 / Œufs : 8 / Poisson : 9 / Mollusques : 10 / Moutarde : 11
Sésame : 12 / Soja : 13 / Sulfites : 14

***Cocktail Apéritif Noël** : dans l'ordre
de la description (4/6/8/9) / (2/4/6/8) /
(3/6/14) / (4/5/6) / (2/4/6) / (4/6/9/14) /
(2/4/6/8)

***Pains** : (4/6/10)

***Foie Gras** : (14)

***Saumon** : (9)

***Langoustines** : (3/8//10/13/14)

***Joue de Boeuf** : (2/4/14)

***Poireaux** : (8/11/13/14)

***Chapon** : (2/4/5/6/14)

***Canard** : (4/4/14)

***Lotte** : (2/3/6/9/14)

***Pastilla** : (4/5/6/14)

***Brie** : (6)

***Boite chaude** : (5/6)

***Dessert Noël et St Sylvestre** :
(4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8)

***Buche Paris/Brest** : (4/5/6/8)

***Buche Choco-Baileys** : (4/5/6/8)

***Buche mangue** : (5/6/8)

***Buche Vanille** : (4/5/6/8)

***Cocktail Saint Sylvestre** :

description : (9/14) / (4/6/8/14) / (9/14) / (2) / (4/6) /
(4/10/14) / (2/3/4/6/8/11) / (4/6) / (4/5/6/12) /

(4/6/10/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8)

***Macarons** : (5/6/8)

***Cocktail apéritif St Sylvestre** : (9/14) / (4/6/8/14) /
(9/14) / (2) / (4/6) / (4/10/14)

Commandes et Conditions Générales



Pour les fêtes de Noël

Prise des Commandes jusqu'au 22 décembre 2024

Et à récupérer directement à la Boutique de Faverges
le 24 décembre 2024

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Prise des Commandes jusqu'au 29 décembre 2024

Et à récupérer directement à la Boutique de Faverges
le 31 décembre 2024

Possibilité de livraison avec supplément
(en fonction de notre disponibilité)

Versement d'un Acompte de 50% de votre commande Obligatoire
Bon de Commande en ligne, disponible sur notre site


Frédéric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires

Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires

ZA des Boucheroz - Bâtiment 6 - 280 Chemin des Pérouses
74210 FAVERGES (derrière les « Caves du Château »)

contact@frederic-fouquet.com

www.frederic-fouquet.com

Tel : 04 50 44 88 92 - 06 24 14 70 09