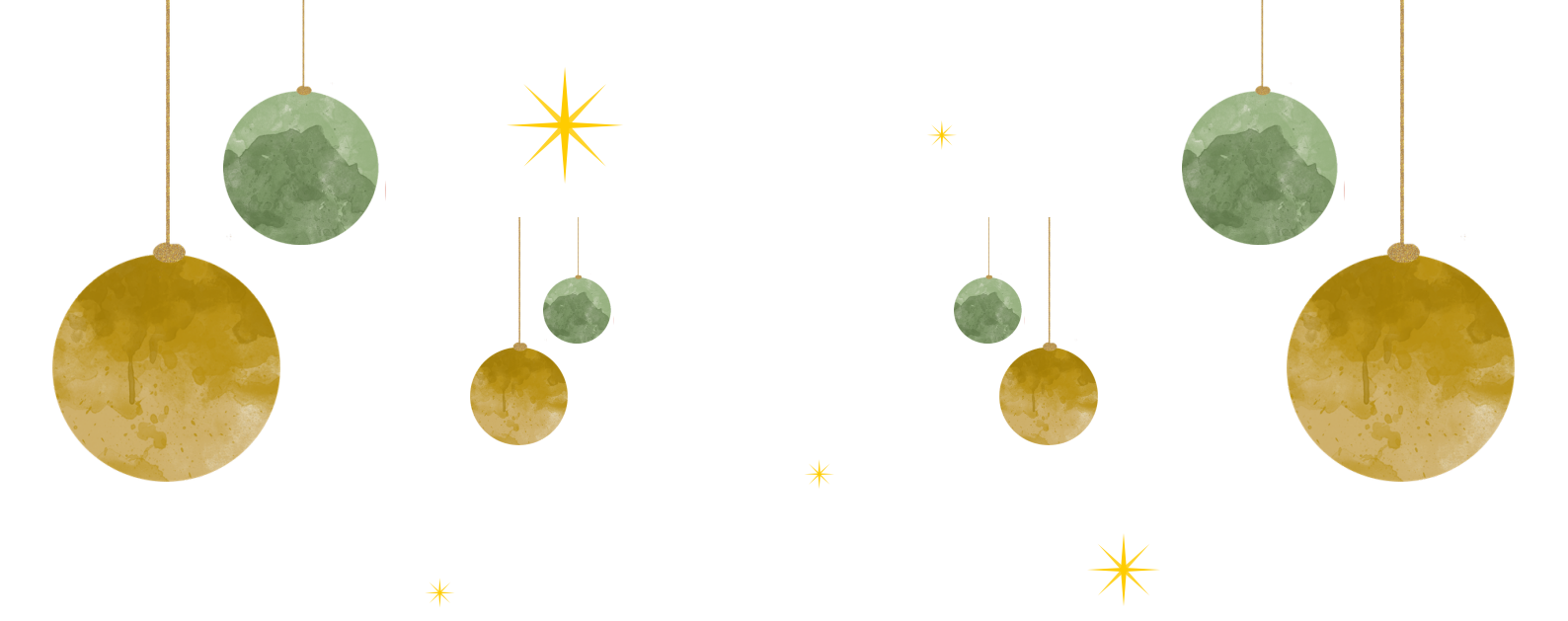




Nos Petits Plats

pour des

Fêtes

Réussies



Fr^ééric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires

Édition 2026

...



Les Coffrets Apéritifs



COCKTAIL APÉRITIF GOURMAND DE NOËL

14.50€ TTC par pers

(7 pièces par pers)

- “Biscuit moelleux à la Betterave, Tartare de Saumon mariné aux Épices douces, Crème de Raifort”
- “Pressé de Foie Gras de Canard et Gelée de Volaille au Porto et Raisins secs, Chutney de Patates Douces”
- “Médailillon d’un Éclair au Sésame noir farci de Chèvre frais aux éclats de Mendiants et Confit de Figs”
- “Palmiers croustillants au Panais et saveurs Truffées”
- “Cannelloni de Poireaux aux Condiments, Tataki de Thon au Soja”
- “Pâté en Croûte à l’Effilochée de Canard, Gésiers confits et Girolles marinées”
- “Mini Brioche au Piment d’Espelette, Boudin blanc et Pommes rôties”

Disponible Uniquement pour vos commandes de Noël

COCKTAIL APÉRITIF GOURMAND DE RÉVEILLON

14.50€ TTC par pers

(7 pièces par pers)

- “Mini Croissant farci de Crème de Chèvre et Piquillos”
- “Roulade de Rillettes de Saumon et Pickles de Concombre”
- “Focaccia au Romarin, Ricotta au Pesto de Roquette, Mortadelle italienne et Tomates séchées”
- “Tataki de Thon au Gingembre frais, Julienne de Légumes marinés, Crème d’Oeufs aux Herbes”
- “Chou au Sésame noir, Crème de Gorgonzola, Brunoise de Potimarron aux Noisettes”
- “Club Sandwich au Pain d’Épices, Figs et Foie Gras de Canard”
- “Arrancini aux Topinambours et Noix, pané aux Corn Flakes”

Disponible Uniquement pour vos commandes de Réveillon du 31 décembre

🌿 Des coffrets apéritifs gourmands Végétariens et Sans Gluten sont possibles sur demande uniquement, 🌿
renseignez-vous.

Les Foies gras de Canard

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT NATURE

Ballotin de 125g

16.25€ TTC soit 130€/kg

Ballotin de 250g

31.50€ TTC soit 126€/kg

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT TRUFFÉ

(1% de Truffes Mélanosporum)

Ballotin de 125g

22.25€ TTC soit 178€/kg

Ballotin 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 2026.

Le Tarif sera fixé courant semaine 50.



Côte Boulangerie

Nouveauté 2026

LES PAINS CROUSTILLANTS *façon Préfou vendéen*

Aux Escargots en Persillade (2 - 3 personnes)

8.70€ TTC à l'unité

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

7.40€ TTC à l'unité

Au Beurre de Truffes Melanosporum 🌿

12.50€ TTC à l'unité

LES PAINS "MÉDITERRANÉENS"

Panettone salé aux saveurs Grecques : Olives Kalamata, Tomates séchées, Fromage de Brebis et Raz el Hanut (4 - 5 personnes) 🌿

18.00€ TTC à l'unité

Focaccia au Romarin, Poivrons confits, Féta et Artichaut Anti-pasti (3 - 4 personnes) 🌿

5.20€ TTC à l'unité

LE PAIN SURPRISE AUX 5 SAVEURS *40 sandwiches*

"Crèmeux de Foie Gras de Canard"

"Tartinade de Tomates confites et Chorizo"

"Saumon fumé par nos soins, Beurre aux Herbes"

38.50€ TTC à l'unité

"Crème de Mozzarella et Mortadelle Italienne"

"Gorgonzola, Miel et Noix" 🌿

LES PAINS DE TABLE

Petit Pain Serviette (individuel) en 65g 🌿

0.75€ TTC à l'unité

Pain de Campagne en 350g 🌿

3.50€ TTC à l'unité

Baguette blanche en 230g 🌿

1.20€ TTC à l'unité

Pain d'Épices aux Agrumes en 120g 🌿

5.00€ TTC à l'unité

Baguettine au Lard fumé et Beaufort (2 - 3 personnes)

4.20€ TTC à l'unité

Tous nos pains sont Faits Maison sur Levain Naturel

Les autres gourmandises apéritives

LE CAVIAR

Caviar Français Sturia Vintage 50g

97.00€ TTC soit 1900€/kg

LE SAUMON D'ÉCOSSE

Sashimi de Saumon mariné au sel d'Épices douces (en portion de 80g)

7.60€ TTC soit 95€/kg

Tranches fines de Saumon fumé par nos soins (en portion de 80g)

8.20€ TTC soit 102€/kg

LES HUÎTRES NORMANDES

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

34.20€ TTC



Les Entrées



LA GAMBAS CAMARONE

Entrée Froide : Grosse Camarone rôtie aux Épices Tandoori, Sablé breton au Romarin, brunoise de Céleri Rave façon Rémoulade au Citron confit, Bisque réduite

16.70€ TTC par pers
portionné à l'unité

LE FOIE GRAS DE CANARD

Entrée Froide : Marbré de Foie Gras de Canard et Bœuf mariné, Champignons de Paris, Bouillon en fine Gelée au Poivre de Timut et Confit de Mangue

18.90€ TTC par pers
portionné à l'unité

LE CHOU-FLEUR ET LE BROCOLIS 🌱

Entrée Froide Végétarienne : Tartelette au Pavot, Crème d'Amande à la Fleur de Sel, semoule fine de Chou-fleur et Brocolis au Colombo, Crème d'Oeufs aux Herbes, Graines torréfiées et Pickles de légumes

11.90€ TTC par pers
portionné à l'unité

Les Plats

LE CHAPON

Médaillon d'un Suprême de Chapon fermier rôti, la Cuisse roulée aux Châtaignes, Pomme Duchesse et Gratin de Blettes, Jus crémé au Vin Jaune

22.80€ TTC par pers
entièrement désossé et servi en plat

LE QUASI DE VEAU

Grenadin de Quasi de Veau rôti, pressé de Patate douce à l'effilochée de Veau et aux Morilles, Légumes de Saison et Jus de Cuisson au Porto

21.70€ TTC par pers
servi en plat

LA TRUITE

Finger de Truite en Croûte d'Herbes, Cassolette de Berlingots de Pommes de Terre de couleurs et Légumes anciens braisés, Fumet au Chorizo

21.50€ TTC par pers
servi en plat

AUTOUR DES CHAMPIGNONS 🌱

Plat Végétarien : Cassolette de Berlingots de Pommes de Terre, Champignons du Moment, Noisettes, Tofu, Légumes anciens, Crème de Champignons

13.50€ TTC par pers
portionné à l'unité

Les Fromages

LE BRIE DE MEAUX tarif pour 100g 🌱
Quantité minimum à commander : 200g soit 3 à 4 pers

6.90€ TTC
soit 69€/kg

LE BEAUFORT 🌱

Cannelloni de Beaufort d'Alpage aux Fruits secs, Salade Sucrine (en portion de 60 à 70g)

3.60€ TTC
portionné à l'unité





Les Sauces... *prêtes à l'emploi*

Nouveauté 2026



Parce qu'on sait à quel point réaliser une belle et bonne sauce n'est pas chose facile, cette année nous avons décidé de vous faciliter la vie en préparant pour vous les sauces parfaites pour accompagner les viandes, les poissons, les abats et autres plats que vous aurez préalablement cuisinés...

Alors n'hésitez plus... il n'y a plus qu'à choisir et se faire plaisir !

En Poche sous vide de **150g** idéale pour 4 à 5 personnes

4.20€ TTC

soit 28€/kg

SAUCE BORDELAISE

(Échalotes, Vin rouge, Fond de Veau)

Idéale pour vos préparations de Bœuf, Veau, Volaille à chair rouge

SAUCE GRAND VENEUR

(Parure de Gibier, Garniture Aromatique, Vin rouge, Porto, Épices douces, Crème, Fond de Veau)

Idéale pour vos préparations de Gibier

JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ

(Bouillon de Volaille, Garniture Aromatique, Crème)

Idéale pour vos préparations de Volaille à chair blanche, Ris de Veau

CRÈME DE CHAMPIGNONS 🍄

(Échalotes, Champignons, Bouillon de légumes, Crème)

Idéale pour vos préparations de Volaille à chair blanche, Poissons, Riz, Épeautre, Plats végétariens

BEURRE BLANC À L'ESTRAGON 🌿

(Échalotes, Estragon, Vin blanc, Bouillon de Légumes, Crème, Beurre)

Idéale pour vos préparations de Poissons, Plats végétariens

BISQUE DE CRUSTACÉS

(Carcasses de crustacés, Garniture Aromatique, Vin blanc, Concentré de Tomates, Épices, Court Bouillon, Crème)

Idéale pour vos préparations de Poissons, Mollusques, Crustacés





Pour un Réveillon St-Sylvestre en toute simplicité



en plus de la carte préalablement présentée

★ **Nouveauté 2026** ★

PLANCHE DE FROMAGES

37.00€ TTC

Idéale à partager pour 4 à 5 personnes

- “Brie de Meaux truffé”
- “Corolles de Têtes de Moines”
- “Sifflets de Cannelloni de Beaufort aux Fruits secs”
- “Tomme de Savoie”
- “Chèvre frais mariné à l’Huile d’Olive, Baies Rouges et Herbes”
- “Saladine Sucrine”
- “Fruits Secs”
- “Chutney de Fruits”
- “Pain de Campagne - 350g”

PLANCHE DE CHARCUTERIES

42.00€ TTC

Idéale à partager pour 4 à 5 personnes

- “Ballotin de Foie Gras de Canard mi-cuit”
- “Jambon cru de Savoie”
- “Magret de Canard fumé par nos soins”
- “Filet Mignon de Porc au Piment d’Espelette séché par nos soins”
- “Saucisson nature”
- “Pâté de Campagne”
- “Beurre Café de Paris”
- “Condiments & Champignons Marinés”
- “Pain de Campagne - 350g”

BOX STREET FOOD

35.00€ TTC

Idéale à partager pour 3 à 4 personnes

- “Burger aux Céréales, Steak de Boeuf, Oignons et Tomme de Savoie”
- “Croque-Monsieur Jambon-Beaufort”
- “Wraps roulés et snackés à la Volaille, Herbes fraîches, Épices et Cheddar”

MAIS AUSSI ...

Boîte de 20 Gougères au Beaufort

20.00€ TTC

Gratin savoyard au Beaufort

4.50€ TTC

portionné à l’unité



Les Bûches

LA FRAMBOISE - LITCHI



SANS GLUTEN : Biscuit Amande/Pistache et Citron vert, Nougatine au Sésame, Confit de Framboises et Légèreté au Litchi

LA POIRE - BAILEYS - VANILLE

Biscuit Moelleux aux Poires, Sablé aux Épices de Noël, Confit de Poires, Caramel au Baileys et Bavaroise Vanille

LA CHOCOLAT - PRALINÉ



SANS GLUTEN : Biscuit roulé au Pralin, Légèreté Chocolat et Praliné, Mini Chou façon Rocher et Ganache montée au Chocolat lacté

VACHERIN GLACÉ MANGUE - PASSION - COCO



SANS GLUTEN : Meringue, Biscuit Dacquoise Coco, Glace à la Mangue, Confit Passion, Glace Coco et Chantilly

OMELETTE NORVÉGIENNE TRADITIONNELLE

Biscuit de Savoie, Sirop au Rhum brun, Glace Vanille, Meringue Italienne

Pour 2 personnes : 9.50€ TTC

Pour 6 personnes : 25.50€ TTC

Pour 4 personnes : 17.50€ TTC

Pour 8 personnes : 33.50€ TTC

Les Coffrets Desserts

COCKTAIL DESSERT GOURMAND DE NOËL (4 pièces par pers)

9.90€ TTC par pers

“Comme un Cannelé Bordelais, Figues et Légèreté au Rhum”

“Chou au Chocolat et Praliné d’Arachides”

“Biscuit et Crème au Citron, Spéculoos et Ganache Yuzu”

“Biscuit moelleux à la Noix de Coco, Confiture de Fraises”

Disponible Uniquement pour vos commandes de Noël

COCKTAIL DESSERT GOURMAND DE RÉVEILLON (4 pièces par pers)

“Feuillantine au Praliné, ½ Sphère au Chocolat et Ganache à l’Arabica”

“Mini Tarte Tatin, Caramel Beurre Salé au Gingembre”

“Chou au Praliné de Noix de Cajou et Légèreté à la Vanille”

“Sablé à la Noisette, confit de Cassis et Crémeux au Marron”

Disponible Uniquement pour vos commandes de Réveillon du 31 décembre

9.90€ TTC par pers

Les Petites Gourmandises de fin de Repas

LES MACARONS

Tous les parfums sont présents dans les boîtes



“Caramel au Beurre salé”
“Chocolat noir / Orange confite”
“Pistache”
“Vanille de Madagascar”
“Ganache Framboise”

En boîte de 10 pièces : **13.50€ TTC**

En boîte de 20 pièces : **25.00€ TTC**

LES PÂTES DE FRUITS

Tous les parfums sont présents dans les boîtes



“Pomme Verte”
“Framboise”
“Litchi”
“Abricot Bergeron”
“Cassis”
“Mandarine”

En boîte de 16 pièces : **16.50€ TTC**



Les Allergènes

et autres annotations



Plat sans gluten mais pouvant contenir des traces



Propositions pouvant convenir aux Végétariens

Arachide : 1 / Céleri : 2 / Crustacés : 3 / Gluten : 4 / Fruits à Coques : 5

Lait : 6 / Lupin : 7 / Oeufs : 8 / Poisson : 9 / Mollusque : 10

Moutarde : 11 / Sésame : 12 / Soja : 13 / Sulfites : 14

Coffret apéritif Noël : (4/8/6/9/14) / (4/14) /
4/5/6/8/14) / (4/6/8) / (9/13/14) /
(4/6/8/14) / (4/6/8)

Coffret apéritif Réveillon : (4/6/8/14) /
(6/9/14) / (4/6) / (8/9/13/14) /
(4/5/6/8/12) / (4/6/8/14) / (4/6/8/14)

Foie Gras : (14)

Pain Escargots : (4/6)

Pain à l'Ail : (4/6)

Pain Beurre de Truffe : (4/6)

Panettone : (4/6/8)

Focaccia : (4/6)

Pain surprise : (4/5/6/9/11/14)

Baguettine lard : (4/6)

Entrée gambas : (3/4/6/8/14)

Entrée Foie Gras : (4/13/14)

Entrée Végé : (4/5/6/8/14)

Chapon : (4/6/8/14)

Veau : (4/6/14)

Truite : (4/6/8/9/14)

Plat Végé : (4/5/6/8/13)

Cannelloni Beaufort : (6/5)

Sauces Bordelaise : (4/6/14)

Sauce grand veneur : (4/6/14)

Jus de Volaille : (4/6/14)

Crème de champignons : (4/6/14)

Beurre blanc : (4/6/14)

Bisque : (3/4/6/14)

Bûche Framboise/litchi : (5/6/8/12)

Bûche Poire/Baileys : (4/6/8/14)

Bûche Chocolat/praliné : (5/6/8)

Vacherin : (6/8)

Omelette norvégienne : (4/6/8/14)

Coffret dessert Noël : (4/6/8/14) / (1/4/6/8) /
(4/6/8) / (4/6/8)

Coffret dessert Réveillon : (4/5/6/8) / (4/6/8)
/ (4/5/6/8) / (4/68/14)

Macarons : (5/6)

Plateau street food : (4/6/8/12)

Gougère : (4/6/8)

Gratin savoyard : (6)



Passer vos commandes en toute simplicité

Pour les fêtes de Noël

Prise des commandes jusqu'au 22 décembre 2026.

Les commandes sont à récupérer directement à la Boutique de Faverges

le 24 décembre 2026 entre 9h et 16h

le 26 décembre 2026 entre 11h30 et 15h

Pour le Réveillon de la Saint-Sylvestre et jour de l'An

Prise des commandes jusqu'au 29 décembre 2026.

Les commandes sont à récupérer directement à la Boutique de Faverges

le 31 décembre 2026 entre 9h et 16h

le 2 janvier 2027 entre 11h30 et 14h

Possibilités de Livraison en Supplément
(en fonction de notre disponibilité)

Comment passer commande ???

Depuis notre site internet avec le bon de commande en ligne :
www.frederic-fouquet.com

Par Téléphone : 04 50 44 88 92 ou 06 24 14 70 09
nos bureaux sont fermés les dimanches et les lundis

Directement en passant à la boutique :
Du mardi au vendredi : de 9h à 12h puis de 15h à 17h
le samedi : de 9h à 12h

Versement d'un Acompte de 50% de votre commande Obligatoire :
par virement bancaire OU sur place en CB ou Espèces.
Nous n'acceptons pas les chèques


Frédéric Fouquet

Créateur d'Émotions Culinaires
ZA des Boucheroz - 280 chemin des Pérouses
74210 FAVERGES

contact@frederic-fouquet.com
www.frederic-fouquet.com

04 50 44 88 92 - 06 24 14 70 09

